TRATTATO DELL'AGRICOLTURA DI PIERO DE' CRESCENZI TRASLATATO...




BIBLIOTECA NAZIONALE VITT. EMANUELE
253
10 B
2

TRATTATO
DELLA
AGRICOLTURA

DI

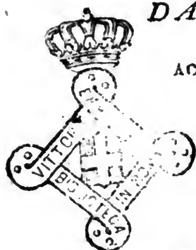
PIERO DE' CRESCENZI

Traslatato nella favella Fiorentina

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA.



VOLUME SECONDO.







MILANO
Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani,
contrada di S. Margherita, N.° 1118.
ANNO 1805.

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUINTO

Degli Alberi, natura, e utilità de' frutti loro.

Di sopra nel libro secondo molte cose degli arbori generalmente son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni a coltivamento di ciascuna generazion de' campi, convenientemente trattai. Ma al presente in questo quinto libro è da trattare spezialmente di ciascun arbore di per sè. Ma imperocchè alcune cose son comuni, e alcune proprie, in prima diciamo del coltivamento di tutte in comune, e poscia del coltivamento delle singolari arbori, le quali si truovano nella nostra regione, secondo ordine d'alfabeto, acciocchè 'l trattato di catuna sia trovato più agevolmente: e primamente di quegli, che fruttificano largamente, tratteremo, e e poi brevemente de' non fruttiferi, e delle loro utilità. Dirassi adunque di quelli

che fanno frutto quanti sono, e delle loro diversitadi, e quale aere e qual terra desiderano, e come e quando si piantino, e come s'innestino, e cultivino, e si formino, e liberino dal nocimento. Dirassi ancora di loro, come i loro frutti si colgano, e quando: e anche in che modo serbar si possano, e quello che di lor si può fare, e delle virtù ch'egli hanno ne' corpi degli uomini.

CAP. I.

Degli arbori in comune.

Le distinzioni degli arbori e le loro diversità, non è bisogno di porre, nè annoverare in comune, imperocchè a ciascuno son nella propria regione assai note, e per gli singolari trattati di quegli saranno manifeste. Ma è da sapere, che certi arbori desiderano e amano aere molto caldo, sì come le palme e 'l pepe: e altri richieggono aere freddo, sì come il castagno. Ma li più richieggono aere temperato, come quasi tutti. Ed alcuni vivono in ogni aere, come il melo, il pero e alcuni altri. E certi sono, che disiderano terra molto grassa, sì come il moro, il fico e simiglianti. E certi desiderano terra molto magra e sabbionosa, sì come la palma e 'l pino. Ma tutti gli arbori si convengono in questo, cioè, che desiderano tutti terra secca

nella corteccia di sopra, e di sotto nelle interiora umida, alla quale si dirizzin le lor radici: e gli arbori, che hanno gran corpo, richieggono molto cibo, e massimamente i corpi de' domestichi, i frutti de' quali si desidera e richiede, che sia molto e grande ciascun anno. Ma in che modo si piantino, e quando e come s'innestino, sufficientemente è detto nel secondo libro. Deonsi in questo modo coltivare, che intorno all' Autunno si conviene la terra cavar dintorno ad essi, infino alla scopritura delle radici, e porvi alcuna cosa di letame, acciocchè scalzata la radice, questo medesimo letame continuamente, per lo scorrimento delle piove, alle radici si porti. Ma se la terra è troppo sabbionosa, riceverà convenientemente la grassa creta, e s'ell'è troppo cretosa, vi si metta il sabbione in luogo di letame. E queste cose non solamente sono da appoggiare al pedale, ma dintorno al pedale per tre o quattro o cinque piedi, secondo che è la grandezza dell' arbore e delle radici, e si mescoli acconciamente con la terra, la quale v'era imprima. Ma se questo si facesse fino alla stensione delle radici, sanza dubbio molto gioverebbe all' arbore, imperciocchè per queste cose corretto e ammendato lo nutrimento, diventerà l'arbore più giocondo, e ritorna ad esso alcuna giovanezza per cotal cibo. Per la qual cosa è da sapere, che nel luogo tra due

acque e sopra i rivi, ottimamente allignano gli arbori, e la corteccia di cotali arbori è più piana e più sottile, e i rami più vigorosi e più alti, che degli altri: perchè nel luogo basso, al qual discorre l'umor de' monti e la grassezza, per la simile abbondanza dell' umor nelle interiora della valle, ottimamente si cultiva il consito campo, e per la sua bontà ingentilisce gli arbori cotal luogo. E se non si può altro avere, vi si metta un rivo per canali, il quale alcuna volta chiuso alle radici degli arbori, scorra e renda umide le 'nteriora della terra. E se questo non si può ancora acconciamente fare, e la terra non sia buona, proverannovi arbori, che avranno le cortecce spesse e aspre, le quali per la loro spessezza impedimentiscon l'accrescimento e 'l frutto degli arbori. Deonsi formare gli arbori in questo modo, cioè: che anzi che si piantino, se la pianta sarà piccola, tutti i ramuscelli dattorno si taglino, e lasciata sola la vetta, si metta nella fossa. Ma se la pianta è grande, si dee piantare, tagliando prima tutti i rami, lasciando solamente il pedale. E se fosse innestata, e avesse due pedali, si de' tor via il più debole, acciocchè lasciato il più vigoroso e fresco, si dirizzi solo in forma d'arbore, se non fosse già per la ventura fico, o melagrano o simigliante, il quale acconciamente può avere uno o due pedali, secondo che piace al Signore.

Ma quando la pianta sarà appresa, non si poti mica infino al terzo anno, se non se forse in luogo sconvenevole in essa ramucelli vi nascessono tanto freschi e allegri, che sottraessono il nutrimento e accrescimento dell' altezza dell' arbore: nel qual caso si deono tor via così fatti ramucelli, sì come nimici degli arbori, lasciati gli altri. E dopo la predetta età, si poti tutto ciò, che sarà nato nella parte del pedale, tuttavia avendo questa considerazione, cioè: che 'l pedale si lievi da terra più o meno, secondo la natura dell' arbore, e secondo la grassezza o la magrezza del luogo, cioè, che nel grasso luogo si lievi più alto, e nel magro meno: e quivi si procuri, che i rami si dividano e si spargano in convenevoli parti. E se il pedale non andasse diritto, si dee correggere con pertica e con legami. E se quando fia diviso il pedale, sopra 'l tronco in diverse parti non farà ramo, la cui sommità, dirizzata in alto, ragguardi il Cielo, a poco a poco il più acconcio e adatto si lievi in alto, e si leghi a una pertica diritta. Ma se questo non si può acconciamente fare, niuna cosa sarà più utile, che di tagliar la pianta, dove si spera che nasca convenevole ramo, acciocchè, quando sarà nato e cresciuto, si leghi con morbidi legami, sì che quello che non fece per natura, il faccia per arte. Poi in processo di tempo, quando i rami son troppo spessi

o scabri, o aspri, o che non nascano in convenevoli luoghi, si taglino dall' arbore con taglienti e duri ferri. E se, abbandonando alcuna parte del Cielo, i detti rami si distendano a certe altre parti, insiememente rivocati dal malvagio proponimento, sien costretti d'abitare l'abbandonato luogo. Ma se l'umore superbiente non si spanda per lato, ma mandi i rami in alto, si dee ricidere in quel luogo, dove i rami più convenevolmente cresceranno. In cotale adunque maniera, dalla sua giovanezza infino al debito compimento, si procuri, che 'l pedale in rami, e i rami in verghe, e le verghe in vette fruttifere si dividano. Poi quando, minorata la virtù e cresciuta la debilità dell' arbore, che 'nvecchia, si rompono i rami per lo peso de' frutti, o vero si seccano mancando l'umore, e solamente fruttificano de' due anni l'uno; si dee da esso arbore ogni superchio e importabile peso levare, acciocchè di necessità non tutto l'umore, ma innanzi parte dell' umore si converta in sustanzia de' rami, e l'altra parte si dia in nutrimento de' frutti, acciocchè non periscano. Tuttavia si dee considerar la quantità sufficiente del nutrimento, che può dare il luogo della generazion dell' arbore, imperocchè in quella proporzione si conviene delle verghe e de' rami scemare, cioè, che non sene lascino se non tanti, che del luogo possano sufficiente

nutrimento sugare. E se così non si fa, fruttificheranno cotali arbori de' due anni l'uno, e non soddisferanno alla volontà del coltivatore. I detti potamenti e formazioni degli arbori si posson far dal cominciamento di Novembre fino alla fine di Marzo. O, acciocchè più naturalmente e propriamente parliamo, si posson far dal tempo del cader delle foglie, fuor che nel tempo freddissimo, infino che cominciano a pullulare, in quegli arbori, che delle foglie si spoglino. Adiviene alcuna volta alle novelle piante, che per la grande distemperanza del caldo del Sole quasi si secchino, le quali si convengono ajutare col cavare e con lo spesso annaffiare, e si deono difendere con alcune cose che facciano ombra, sì come con istrame che sia alla pianta legato, o con certe erbe frondifere, che sieno nate fresche, per abbondanza di terren grasso, o s'impiastrino d'argilla viscosa, o con sevo o con olio o con freddo unguento s'unga la corteccia dalla parte del Meriggio. Anche sogliono le formiche guastar la pianta tenera e crescente, o il nesto, e generalmente nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzar le foglie e appassarle, e anche impedire il crescimento de' ramuscelli. Alla qual pianta si dee sovvenire e soccorrere incontanente poichè n'avrai quelle foglie levate, le quali vedrai che fieno dannificate e vizze. Il tenero delle vette si purghi diligentemente

da' vermicelli con lo stropicciare e strignere delle mani e delle dita: la qual cosa fatta, la piccola pianta liberata da' suoi importuni nimici, arditamente e sicuramente in alto sarrà. E acciocchè le formiche non vi possano salir suso, nè facciano la predetta o altra lesione alle piante piccole o alle grandi, o a coglitor de' frutti, farèmo un cotal riparo, cioè: che secondo che Palladio comanda, prendi il sugo della porcellana mescolato con la metà d'aceto, o feccia di vino, e ugnine il pedale dell' arbore, o l'ugni con la pece liquida, ma temperatamente per non dannificar l'arbore, acciocchè quello che si fa per riparo e scampamento, non faccia ad esso veneno. O prendi, che secondo mia opinione sarà meglio, un vello di lana o di lino, o quantità di fieno o di paglia, e si leghi attorno al pedale nella più alta parte delle dette piante: e nella parte di sotto penda spartatamente, e quasi come pettinata. O si faccia un vasello di terra cotta ritondo e largo, nel cui mezzo sia un ampio pertugio, per lo quale si ficchi la pianta, e sia tale, che possa ad ogni parte tener l'acqua sanza versarsi, acciocchè poi le formiche non possano andare alla pianta: o s'involga visco intorno al tronco della pianta: e in cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette, impedita dall' usato salire, dall' arbore si svierà per forza. Altri dicono, che

se l'arbore si cinga con una cordella di seta unta con olio, si rimoverà il salire delle formiche. E sopra tutte le cose è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè spessamente rodon le piante, per la qual cosa molto se ne contristano, e alcuna volta si seccano, e fansi troppo nodose, in modo che la lor sostanza impediscono di crescere, e non gli lascian fruttificare. Ma se la pianta è in tal luogo, che non si possa difendere, sì che gli animali non vi vadano, si chiugga di spine pugnenti, ficcandovi prima un convenevol palo. Contro la rabbia e sbattimento de' venti, per li quali i novelli nesti e massimamente fatti ne' luoghi alti, agevolmente si disertano, si dee convenevole sostentamento a ciascuno arbuscello con ispessi legami legare: e se l'innestatura sarà fatta nel tronco fesso, si lasci col predetto sostentamento due Stati. Ma i nesti messi intra la corteccia e 'l legno, sarà più cosa sicura, che stieno infino al terzo anno co' predetti ajutatori e sostegni. Conviensi ancora attendere in ogni arbore, che i ramuscelli nati nell' arbore, o appresso il pedale nati nelle radici, non vi si lascino, imperocchè il loro nutrimento all' arbore si sottrae: e quando saranno cresciuti e moltiplicati, si seccherà l'arbore primieramente ne' rami, e poi nel pedale. Convengonsi adunque così fatte cose nel cominciamento tagliare. Ancora si dee

tagliare tutto ciò che sia secco ne' rami e nelle verghe, acciocchè non corrompano i membri degli arbori che vi son presso. Avviene ancora alcuna volta gli arbori, che 'l soverchio umore indigesto si caccia alla parte della corteccia, secondo che spesse volte alla pelle veggiamo negli uomini e negli animali, la cui putrefazione ingenera vermini, i quali malvagiamente perseguitano la salute dell' arbore. E imperò quando tu vedi, che la corteccia enfia in alcuna parte del pedale, incontanente fendi quel luogo, acciocchè quindi quel veleno nocivo scoli, e scorra fuori. Ma s'egli avrà già vermini generati, procurerai di trargli fuori con un uncino di ferro. Ma se t'accorgerai, che la corteccia si magagni per gli umori indigesti e scorrenti, fenderala in certi luoghi dall'altezza del pedale infino al basso, acciocchè la putrescenza venga meno. E se l'arbore è sì infermo, che produca i frutti verminosi e pietrosi, forse per vizio d'umore che proceda dalla malizia della qualità della terra, si dee levar la terra intorno alle radici, e mettavisi altra terra di miglior sapore, e pertugiato presso alla terra il pedale, si metta nel forame un conio di quercia: la qual cosa penso ancora che sia da fare, quando nell'arbore abbonda in tanto il nutrimento, che 'l suo natural caldo, quasi mortificato per la mancata digestione, non può il sugo spessare, secondo che si richie-

de a convenevol generazion de' frutti, ed imperò è costretto d'abbondare in moltitudine di foglie. Ma nascono ancor sopra gli arbori alcuna volta altre piante verdi e sottili come capelli, onde si debbe aver sollecitudine di radere alcuna cosa dell'asprezza della corteccia, e levarne via il verdume, che di sopra vi è nato, e spessamente letaminar le radici maggiori, e fenderle bene e acconciamente, e mettere una pietra nella fessura, acciocchè meglio attraendo l'umore, possano ristorare nell'umido tempo la sete, la quale sostengono per la secchezza del campo. E se la terra è troppo calcata e assodata, o ha troppo grandi erbe e di profonde radici, molto impedimento genera: imperocchè la terra troppo ristretta e calcata, non lascia l'umore alle radici discendere, e per lo suo calcamento empie e richiude i pori delle radici, e non possono tirare il lor nutrimento. Anche impedimentisce, che lo svaporamento che si fa dalle parti di sotto, non provenga alle radici, imperocchè 'l debole caldo del vapore non può trapassar così forte spessezza del luogo. Ma a cotale impedimento si soccorre col cavare, e non con l'arare, imperocchè il continuo solco dell'aratro molto dannifica le radici. E l'erbe grandi, che con le radici sue si stendono molto addentro, tolgono i nutrimenti degli arbori, imperocchè hanno le radici morbide, e tenere, e miglio-

ri, e più rade, che non hanno gli arbori, e imperò piuttosto tirano a sè il nutrimento. Convengonsi adunque dibarbare, e svegliere con tutte le radici: ma perchè forse diventerebbe il luogo, del tutto spogliato dall'erbe, meno dilettevole, vi si possono lasciar gramigne o vero erbe sottili, le quali non cavano il nutrimento, se non dalla corteccia di sopra: perchè il nocimento di cotali gramigne, o egli è niente, o e' non è tanto, che da curar ne sia. Nuocono anche molto le generazion delle ruche, le quali rodono tutte le foglie e 'l verdume, e guastano i fiori, sì che 'l frutto al tutto perisce: e però del mese di Dicembre, di Gennajo e di Febbrajo, le loro uova, che sono sopra i ramucelli, o sopra le cortecce de' grossi rami involte in certe tele, prima che nascano, ottimamente si raccogliano e s' ardano, perocchè appena si posson tutte spegnere con lo stropicciare e col percuotere, ma il fuoco tutte le spegne. Avviene ancora spesse volte a' peri e agli altri arbori nell' ultima loro età, che per la durezza della corteccia della radice, non possono trarre a loro sufficiente nutrimento a nutricamento de' rami e de' frutti dell' arbore: perchè ne seguita, che de' due anni l'uno o più rado fruttificano. Fendansi adunque pel mezzo le più grosse radici, e nelle fenditure, acciocchè chiudere non si possano, si mettano pietre di fiume, accioc-

chè l'umore sufficientemente in terra digesto, il quale per la costretta corteccia non poteva entrare, entri per le vie aperte delle fessure, e ancora si scemi in tanto il numero superfluo de' rami, che il tirato e attratto sugo possa bastare al nutrimento de' frutti e de' rami. Adunque coltivati gli alberi nel predetto modo, se 'l campo è umido troppo, produceranno gli arbori frutti verminosi: imperocchè l'umido conceputo indigesto, e mollemente passo, diventa putrido: dentro dalla quale putredine quando il sottile umido comincia a svaporare, si genera il vermine, il quale poi rode il frutto, e rendelo inutile: di che è segno, che sempre nel luogo del seme, dove l'umore è più sottile, si genera il vermine. Conviensi adunque, s'egli è possibile, che proporzionalmente s'asciughi il luogo, sì che le piante non sughino oltr'a misura. E se peravventura questo non si potesse agevolmente fare, si forino gli alberi allatto alla terra, nel luogo dove le radici maggiori si giungono al pedale, acciocchè per quel pertugio si distilli l'umor superfluo, e allora si cureranno i frutti. Ma se per contrario il luogo sarà asciutto, e avrà proprietà di diserto, sì che appena si può per coltivamento curare, diventano gli arbori spinosi, e piccoli frutti meneranno e acetosi. Ed imperciò si deono le piante di così fatti luoghi tagliare. Colgansi i frutti senza

rompimento di rami, e senza rischio del coglitore. Negli arbori, i cui frutti con le pertiche non si scuotono, ma si prendono con mano, se i rami più alti son deboli, si leghino co' più forti con convenevoli funi. Ma i più bassi si deono scaricar con iscale lunghe quanto bisogna, ovvero che si prenda una forte pertica non molto lunga, con un uncino di ferro da ciascuna parte ben fermato, e l'un capo d'esso si ponga al ramo di sotto debole, che si dee corre, e l'altro si ponga al ramo forte di sopra, ove meglio fermar si potrà. E possonsi ancora con esso uncino tirare a sè i rami, e poichè saran tirati, si possono in alcuna parte fermare con l'uncino dall'altro capo, e corre senza pericol del coglitore. Colgonsi ancora i frutti, e massimamente le pere, in diversi tempi, secondo la diversità del loro maturamento, avendo questa considerazione, che quegli, che nel tempo della State si maturano, allor si colgano, quando con l'odore, colore e sapore, i quali si convengono a catuno, la significazion della loro maturità dimostrano. E se saranno colti poco anzi che sien maturi, cioè nel tempo, nel quale appariscono i segni primi della maturità, si conserveranno più tempo per usare, che quegli i quali saranno colti nell'ultima maturitade. E quegli, che si maturano nella fine dell'Autunno, e che si deono serbare all'uso della Primavera o almeno

del Verno, si colgano del mese d'Ottobre in tempo sereno e secco, nella quarta parte dell'età della Luna. E questo, ch'è detto, basti degli arbori in comune.

CAP. II.

Del Mandorlo.

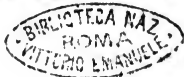
Il Mandorlo è arbore noto, e le sue diversitadi nel frutto son due, imperciocchè certi sono, che menano i frutti dolci e altri amari. Li dolci son buoni a usare in cibo. Gli amari, imperciocchè sono più caldi, si convengono più a uso di medicina. Anche son certi, che hanno la corteccia molto grossa e dura, e altri l'hanno sottile: e certi son lunghi, e certi son quasi ritondi, e certi grossi e certi minuti. Deonsi eleggere li grossi e ritondi, che abbiano il guscio sottile. Amano caldissimo aere, avvegnadiochè nel temperato allignino, perocchè di loro usanza molto tosto fioriscono. Nelle terre calde fruttifican molto per l'abbondanza del suo umore: ma nelle fredde è il lor sugo spessato in modo, che non è abile a fruttificare, ed imperciò ne' molto freddi terreni, o perisce al tutto, o poco o niente fruttifica, e 'l suo frutto nato in terre fredde, non lungamente dura, e spesse volte divien vano in maniera, che d'esso non nasce la pianta. E imperciò nelle fredde terre si deon piantare i noc-

cioli, che sien tratti de' caldi terreni. Secondo che dice Frate Alberto, richiede terra dura, secca e pietrosa, avvegnachè nella terra mezzanamente pura assai acconciamente s'appigli: ma nella troppo acquidosa terra sarà di poca o di nulla utilitade. Seminasi del mese di Gennajo o di Febbrajo ne' temperati luoghi, ma ne' caldi del mese d'Ottobre e di Novembre col seme e con le piante, che si levan dalle radici della madre. E in questa generazione d'arbori niuna cosa è più utile, che far semenzai in questo modo. Caveremo primieramente, secondo che scrive Palladio, l'aja alta un mezzo piede, ovvero, secondo Alberto, due piedi. E a me pare, che basti che si cavi un piede, il quale è forse due spanne. E ciò fatto nella detta aja ovvero semenzajo, sommergere le mandorle non più addentro di quattro dita, in modo che la sommità di quelle ficchiamo in terra spartita l'una dall' altra, per ispazio solamente di due piedi o d'uno. Ma si convengono scerre, per porre, mandorle grandi e novelle, che non abbiano mica il guscio troppo grosso, le quali, innanzi che le pogniamo, si deono macerar nella mulsa molto adacquata, acciocchè 'l mordicamento, per cagion di troppo mele, non uccida il seme. Alcuni sono, i quali i detti noccioli macerano con letame liquido per ispazio di tre giorni, poi gli lasciano dimorar nella mulsa un dì e una notte,

cioè quelli solamente, de' quali si possa aver sospizion della lor dolcezza. E nella terra de' semenzai dee esser letame mischiato con quella, alla quale sarà molto utile, se ancora si mescolerà in essa sabbione, acciocchè la terra sia soluta e dolce. E quando saranno nel semenzajo acconci, se secchezza avvenisse, sì si dee tre volte il mese adacquare, purgandogli spesso dall'erbe che nascono attorno. Sarà ancora opera di diligente coltivatore di ficcare da ciascuno de' detti noccioli posti, un picciol segnale di legno, acciocchè 'l semenzajo si possa cavar sanza lesion di germogli innanzi ch' escan fuor della terra. Farà eziandio grande utilità al semenzajo, se imprima che vi si pongano le mandorle, la terra nuova, la qual prima era sotto, si lievi di sopra, e ottimamente polverizzata e trita riceva il seme. E quando saranno le dette mandorle nel semenzajo cresciute e fatte grandi per ispazio di due anni passati, si deono trasportare de' detti mesi a' luoghi, dove perpetualmente deono stare, e deonsi ordinare per modo, che guardin la parte Meridionale, e sieno dilungi l'uno dall'altro per ispazio di xv. o xx. piedi. Innestasi del mese di Dicembre o di Gennajo, e ne' luoghi freddi s'innestano di Febbrajo, se tu cogli i rampolli, e ripongli innanzi che germinino. Quei rampolli ovvero polloncelli, che si lievano dalla sommità, sono utili e migliori per

innestare, e innestasi sotto la corteccia o nel pedale in sè medesimo, o nel pesco, o nel prugnolo. Ma il suo innestamento non è mica utile, come il seminarlo ovvero porlo, secondo che Frate Alberto dice. E deesi nel primo anno che si pianta, acciocchè ottimamente cresca, dal mese di Febbrajo insino al mese d'Ottobre ogni mese cavar dattorno, e purgar dall'erbe ch'entro vi nascono: o almanco quattro fiate nel detto tempo si cavi, quando la terra non fia troppo molle, ma quando fia tale, che si possa ridurre in polvere, avendo alcuno umore. Ne' seguenti anni almanco tre ovver quattro fiate si cavi attorno, acciocchè possa ricever la piova che di sopra viene, la quale, quando la terra fosse troppo calcata e soda, non vi potrebbe entrare alle sue radici. Nel tempo del suo fiorire non si dee mica cavare, perocchè 'l suo fiore per cavatura agevolmente casca, secondo che scrive Palladio. Se la sua terra sarà magra, nell'Autunno si cavi e vi si metta il letame, se sarà troppo sabbionosa, convenevolmente riceverà pietre, letame e creta. Deesi formare al modo, che di sopra è detto, ove parlai della formazion degli arbori in comune, e abbia un solo pedale, il qual da sei infino in dieci piedi sia dalla terra infino a' primi rami levato. Avvengono al detto arbore molti nocimenti, i quali alcuna volta a molte altre piante incontrano.

e la lor cura è di sopra sufficientemente trattata. Onde incontra, che se i detti mandorli son rosi, divengono i loro frutti amari, secondo che scrive Palladio, e per questa cagione si deono molto dagli animali guardare. Anche quando si teme che ricevano lesion dalla brina, si deono le loro radici spogliare e scoprire innanzi che fioriscano, secondochè Marziale afferma. Maestro Alberto aggiugne e dice, che con pietre piccole bianche e rena grossa si cuoprano, e se non si teme della pruina, si lievi via la rena e vi si ponga la terra. Dice Palladio, che Marziale afferma, che se innanzi che e' fioriscano si cavino intorno, e per alquanti giorni acqua calda vi si metta; genererà teneri gusci. Dell'amare si fanno dolci, se cavato intorno al pedale si farà una caverna lungi dalla radice tre dita, per la quale il nocevole umor risudi. Ovvero, che meglio si farà, se si pertugia il pedale, e vi si metta dentro un conio di legno unto di mele: ovvero se intorno alle sue radici si mette sterco di porcello piccolo, secondo che dice Palladio. E se si chiava con molti aguti la detta pianta, molto ajutorio riceve quanto a fruttificare, e massimamente se i chiovi ovvero aguti saranno d'oro, sì come Alberto scrive. Se non saranno abbondevoli, si dee la radice forare, e nel detto pertugio un conio d'abeto si ficchi, ovvero che in tal maniera vi mettiamo



una pietra, che comprenda la corteccia, sì che comprendendola si chiugga. Ha questo arbore questa proprietà, che nella sua vecchiezza fruttifica più che quando è giovane, imperocchè allora il suo umore non si secca dal caldo, come nella gioventù. I suoi frutti si colgono battendogli con le pertiche allora che maturi sono, avvegnachè acerbi e teneri dalle femmine e massimamente dalle pregne desiderosamente si richieggano. La lor final maturitade è, quando la corteccia ch'è intorno al guscio, s'apre e si parte da esso: e mondansi dal cuojo, se si lavano in acqua salsa, e diventan candide e durabili molto. Ma sanza altra industria e cura si conservano lungamente, se si seccheranno. E se malagevolmente lasciano il cuojo, se si sotterrano in paglia, incontanente lo lasceranno. Delle sue verghe si fanno ottime mazze, ovvero maniche di mazze, quali i cavalieri usano. Ancora del suo pedale appresso le radici si fanno fortissimi magli da fender legne. Le mandorle dolci son calde e umide nel mezzo del primo grado. Le verdi son più sottili e più laudabili che le secche per la loro umidità: e però se le secche nell'acqua calda una notte, rimossane la corteccia, dimoreranno, diventeranno in operazione prossimana alle verdi. E se si mangiano verdi innanzi che abbiano cortecce, confortano le gengie, e raffreddano il calor dello stomaco. Dio-

scoride afferma quel medesimo e aggiugne che aggravano il capo e nutricano la scurità del viso, e accendono la lussuria, fanno sonno e resistono all' ebrietade. Le mandorle amare son calde e secche nel secondo grado, e vagliono contro all' asma e contro alla tossa, per cagion di freddo prese col zucchero, a riprimere la loro amaritudine. Il loro olio vale contro alla sordaggine e marcia, se dentro all'orecchio si mette. Anche vale contro a' bachi del corpo, se con la farina de' lupini si mescola e poni sopra il bellico. Anche vale a provocare i mestrui, se sene farà suppositorio con trifera magna. Dice Avicenna, che le mandorle amare di loro proprietà uccidono la volpe, se con alcun cibo saranno da lei mangiate. Ancora fanno prò se si pongano sopra il panno e sopra le litiggini, e margini e percosse, e appianano la contrazion della faccia. E quando la radice si cuoce e si frega sopra panno, del volto è forte medicina; e la corteccia e le foglie son mondificative e sottigliative e sanative, secondo che Dioscoride dice. E mangiare mandorle dolci ingrassa. E Galieno dice, che le mandorle amare aprono l'oppilazion del fegato mirabilmente,

CAP. III.

Dell' Avellane, cioè Nocciuole.

L'Avellane son note, delle quali certe son salvatiche, le quali nascono ne' boschi e nelle siepi, e certe son dimestiche. Le salvatiche son piccole e saporose, e hanno grosso guscio. Le dimestiche alcune son tonde e certe son lunghe, delle quali le lunghe sono più saporose e più tosto si maturano: e tutte manifestano la loro maturitade, quando da' loro scogli si partono, le quali quando saranno secche al Sole, lungamente si conservano. Nascono e allignano quasi in ogni aere. Amano luogo magro, freddo, umido, sabbionoso, e ivi stanno allegri e freschi, avvegnachè in ogni altra quasi generazion di terra nascano e durino. Deonsi por co' suoi noccioli, ovvero guscio, e non si dee por sopr' essi più di due dita di terra. Ma meglio nascono e allignano con le piante e co' rampolli: e deonsi piantare nel mese di Febbrajo, avvegnachè di Marzo, d'Ottobre e di Novembre si possano piantare, e allignano. Del loro legno si fanno ottimi cerchi da vaselli di vino, e archi da saettare assai buoni. L'avellane son calde e poco secche, e son più fredde delle noci, e i loro corpi son più sodi e più spessi, e senza ventositade: e perciò son più nutri-

tive che le noci, e più tardi si smaltiscono, e discendono nel corpo del ventre, e generano inflazione nel corpo, massimamente se con la corteccia, ovvero roccia dentro si mangiano; ma tolta via, diventan più digestibili e utili a coloro che hanno vecchia tossa, massimamente se pestate con mele si danno a mangiare. Anche la sua corteccia è stitica, e strigne il ventre.

CAP. IV.

De' Berberi.

I Berberi son frutto d'un arbore piccolo molto spinoso a modo di melagrano, e son ritondi sì come il frutto del pruno albo, alquanto lunghi e quasi neri. Piantansi a modo del melagrano. Sono freddi e secchi in secondo grado, e vagliono contro alla disposizion della febbre. E lo sciroppo fatto d'essi e di zucchero, vale contro al riscaldamento del fegato. E la loro polvere, confetta col sugo del solatro, anche vale contro al riscaldamento del fegato, sopr' esso posta. Avicenna dice, ch'e' son freddi e secchi nel terzo grado. Dice ancora, ch' e' vincono molto la collera e spengono sete. L'arbuscello di questo frutto è ottimo per chiusure e per siepi, se sen' avesse copia, la quale per seminare il suo frutto ovvero seme, aver si può.

CAP. V.

Del Ciriegio.

Il Ciriegio è arbore noto, e desidera aere freddo ovver temperato, ma il troppo caldo aere non può sostenere. Nelle tiepide regioni nascono piccoli ciriegi, e li ciriegi posti in region montuosa o in colli, o presso a' monti, stanno freschi, e desiderano che 'l terreno dove si pongono, sia umido. E delle ciriegé certe son dolci e certe afre: e queste fanno grande arbore, il quale per sè stesso sale e cresce diritto; e questo comunemente si chiama ciriegio. Ma altre sono, le quali sono molto agre, e queste fanno molto minore arbore, e non crescono in alto molto diritto, ma solamente si spandono per gli lati, e queste si chiamano amarine ovvero marasche, le quali fanno molte pianterelle nel suo circuito sopra le sue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare. Piantansi, ponendo il suo seme, del mese d'Ottobre e di Novembre, e le sue vermene ovver pali, che alcuna volta si pongono in ajutorio d'altra pianta, agevolmente diventano arbore fruttifero, secondo che scrive Palladio. Quegli che ben sono con seme piantati, si trapiantano ne' mesi predetti. Innestansi del mese di Novembre, o se fosse di necessità, nell' estremità di Gennajo, secondo che di-

ce Palladio. Ma io ho trovato, che 'l suo innestamento fatto nel tempo di Febbrajo ovvero di Marzo, ottimamente è ito innanzi, avvegnachè migliore sia il suo innestamento, e quel di tutti gli altri arbori ch'hanno gemma, quando non l'hanno ancora, o quando è compiuta di scolare. Ma Varro scrive, che s'innesta nel tempo della brina, cioè da' dodici di Dicembre infino a calen di Febbrajo. Innestasi sotto la corteccia e nel pedale fesso, e nelle sue sommitadi. Ma coloro che innestano nel pedale, ne deono levare ogni lanugine. Innestasi in sè medesimo, nel pruno e nell'oppio, e secondo alcuni, nel pioppo. Ama fosse alte e larghi spazj, cioè di trenta o di quaranta piedi, e dee essere spesso cavato; e deesi potare il seccume ed il fracidume che in esso fosse, e quello ch'abbasso avesse messo, acciocchè non sia cagion di seccarlo, e non ama letame, anzi ne traligna e diventa peggiore. Formansi in questo modo, che 'l pedale delle dolci si lievi da terra da otto infino a dieci piedi, e più o meno, secondo che in allegro terreno e grasso ovver magro fosse. Ma il pedale dell'agre amarine si lievi in alto intorno di sei piedi. E se'l ciriegio infracidasse per umor conceputo, si pertugi nel tronco. E se da formiche ricevesse molestia o altra lesione, si dee curare al modo ch'è detto di sopra, quando parlai degli arbori in comune. Le ciriege non si conservano in altra maniera,

che seccate al Sole. Acciocchè nascan senza nocciolo, secondo che dice Marziale, si dee l'arbore tenero infino a due piedi ricidere, e quello poi fendere infino alle radici. E la midolla di ciascuna parte si dee con ferro tor via, e ciò fatto senza intervallo, costrignerai l'una e l'altra parte con vinco e impiastra la parte di sopra di bovina ovvero di creta, e le fessure de' lati simigliantemente, e dopo l'anno la detta fessura salderà. E questa pianta poi innesta con rampolli, i quali ancor non abbiano fatto frutto, de' quali poi nasceranno ciriegie senza nocciolo. Le dolci ciriegie tosto discendono dallo stomaco, e dannogli piccolo ajuto, e l'afre fanno il contrario di queste. Ma l'acetose diseccano più che l'afre, e con questo tagliano e fanno utilitade allo stomaco flemmatico pieno di superfluitadi. Ma Dioscoride dice, che le ciriege umide amollano il ventre, le secche il tengono duro. E la sua gomma col vino e con l'acqua mischiata, cura l'antica tossa, e migliora il color della faccia, e sottiglia il vedere, e provoca l'appetito; e col solo vino solamente, vale al mal della pietra.

CAP. VI.

Del Castagno.

Il Castagno è arbore noto, e sonne di

due maniere, dimestiche e salvatiche. Delle dimestiche alcune sono che fanno i frutti molto grossi, i quali i Milanesi chiamano marroni, e alcune sono che fanno i frutti di mezzana qualità ovvero grossezza, le quali si chiamano castagne. E alcune sono che fanno i sopraddetti marroni, e amano aere freddo, e non ischifano il tiepido, se l'umor lo consentirà. Dilettansi in monticelli e in contrade oscure e ombrose, e massimamente volte a Settentrione. Amano terren dolce e soffice, non perciò arenoso, e anche nel sabbione nascono, ma in sabbione umido. Anche la terra nera è acconcia e convenevole ad essi, e il carbunculo e 'l tufo diligentemente spezzato; nel campo spesso e nella terra rossa appena allignano: nell' argilla e nella ghiaja non posson nascere. Seminansi con le piante, le quali per sè stesse nascono e col seme; ma quelle che si seminano con le piante, sono sì inferme e cattive, che spesse volte si dubita ne' due anni della lor vita. Sono adunque da seminar con le lor castagne di Novembre e di Dicembre, e anche di Gennajo e di Febbrajo. E deonsi eleggere le castagne per seminare che sieno fresche, grandi e mature in questo modo: che prima le castagne predette si secchino sparte all' ombra, appresso tramutate in istretto luogo e ammassate, diligentemente si cuoprano con la rena del fiume. E dopo trenta dì, tolta via la rena, metterai quelle in

acqua fredda, e quelle che son salde e sane vanno a fondo, e quelle che rimangono a galla, non vagliono. Ancora quelle che avrai provate, similmente sotterrerai, e dopo i trenta giorni le proverai da capo. E quando queste tre volte avrai fatto, seminerai al cominciamento della Primavera quelle che saranno durate incorrotte. Alcuni sono che le conservano in vaselli pieni di rena. E il luogo che a questo arbuscello sarà deputato, si doverà pastinare ovver vangare d'altezza d'un piede e mezzo in tutto o per solchi mandati in ordine, o si risolva con gli aratri. Il detto luogo, il quale è ripieno di letame e ridotto in polvere, riceve il seme del castagno, non più demerso d'un piede. E a ciascun seme si debbe ficcare una verga per segnale; e de' detti semi si pongano tre o cinque insieme, e sia quattro o almeno tre piedi di spazio dall'uno all'altro. Le quali quando ti piacerà di trasporre, ne doverai due piante trasporre sì fattamente, che ne' boschi più spessi, e ne' seminali campi più radi si pongano, cioè cinquanta piedi l'uno dall'altro distanti, acciocchè si possano dilatar per gli lati. E facciasi al luogo predetto un condotto, onde l'umore scoli, acciocchè l'umore che quivi si ricogliesse e ristesse, non affogasse il germoglio. Innestasi di Marzo, d'Aprile e di Maggio in sè medesimo e nel salcio, ma in esso più tardi alligna e matura. Innestasi nella corteccia e nella gemma, e me-

glio s'innesta a bucciuolo in questo modo, cioè: che si tagli l'arbore che sia di nobil generazione, e quando avrà pullulato il seguente anno a modo d'oppio, si colgano i piantoncelli innanzi che germinino; e in freddo e ombroso luogo si serbino sotterrati, acciocchè poi del mese d'Aprile o di Maggio si possano avere. Allor di quegli acconciamente si farà il nesto a bucciuolo ovvero a modo d'impiastro. Ma se si convengono fare molti nesti, facciansi molti bucciuoli con gemme lunghi, secondo la latitudine d'un dito grosso, e di più. Poi tagliato il piantoncel che si dee innestare in luogo convenevole, e fessa la corteccia in tre o quattro parti, sì s'elegga bucciuolo, che sia più uguale al pedale, il quale tanto si mandi giuso, che s'agguagli, e la corteccia levata si formi meno lunga che il bucciuolo, e tutto quello che di sopra è scorticato, si tagli. Il nuovo castagno si dee cavar d'attorno spessamente del mese di Marzo e di Settembre, e s'egli è ajutato col potare, cresce troppo più. E quegli, che ne' luoghi salvatichi, sì come in boschi si seminano, si deono i loro rami formar più bassi, che quegli che si seminano nei campi. Le castagne si colgono allora, che la loro maturitade farà cascare i lor ricci in terra, ovvero che quando cominciano a mostrarsi ne' ricci, si scuotono con pertiche, e raccolte co' ricci, si riducono in monte infra una siepe per paura de' por-

ci. E quando saranno così state rinchiuse per alquanti dì nella ricciaja, s'aprono: e queste cotali son migliori a salvarle fresche, come ho detto, ovvero verdi: imperocchè per tutto Marzo si posson verdi serbare. Ma quelle, che mature dal caldo, dell'arbore caggiono, appena si serbano infino a quindici giorni. Le verdi, poste al fummo acciocchè si secchino, lungamente si posson serbare, e dicesi, che sono più saporose che l'altre. Conservansi verdi nel sabbione, come detto è, o poste al fummo in graticci quasi per due mesi, acciocchè poi che saranno secche, si mondino e lungamente si serbino. Il suo legno è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuora de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali per le vigne e per le pergole e per le siepi. E fannosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino, e vasi ne' quali le castagne più lungamente che in altri vasi si conservano. Le castagne, secondo che dice Isac, sono calde nel primo grado e secche nel secondo, e la significazione del lor calore è la dolcezza. E la loro saporositade e ponticitade dimostra la lor secchezza, e sono assai agevoli a smaltire e assai nutritive, e non sono molto stitiche ovvero diuretiche: e se s'arrostiscono, sì si rarifica il loro corpo: e se si lessano in acqua, perocchè la loro complessione si tempera, per la mollezza e umidità dell'ac-

qua, generan nel corpo buono umore. Generano temperamento alla secchitade del petto e del corpo, e dissolvono la difficultà dell' orina. I collerici le mangian col zucchero: i flemmatici col mele. Anche secondo medicina le castagne hanno mirabil virtù, imperocchè ristringono l'abbominazione e 'l vomito, e sono confortative del budello, detto jejuno. E di quelle se si farà impiastro di farina d'orzo e aceto ovver vino, e si porrà sopra le mammelle enfiate, potentemente vi darà ajutorio. E i gusci delle castagne arsi e polverizzati e temperati con sapa, e posti al capo de' giovani per modo d'impiastro, i loro capelli conforterà e accrescerà, e vale contro all' Alopecia. Avicenna dice, che nella castagna è virtù mondificativa ed enfiativa del ventre di sotto e stiticitade, e conforta le membra, ed è di tarda digestione, ma di buon nutrimento. Se adunque si mescoli con zucchero, il suo nutrimento fie buono. Ma Galeno dice, che la castagna è più nutritiva di tutti i granelli in tanto che è prossimana a' granelli del pane.

CAP. VII.

Del Cotogno.

Il Cotogno è arbore noto, e di questi certi sono che fanno frutto, e chiamansi pere cotogne, e fanno arbori maggiori e

minor foglie, e il lor frutto è alquanto lungo. E certi fanno frutto che si chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie. Amano i detti arbori luogo freddo e umido: e se si pongono in luogo tiepido, hanno bisogno d'innaffiamento, tuttavolta sostengono stato di mezzano sito intra natura di freddo e di caldo, e ne' piani e nell'erte allignano: ma desiderano i più luoghi a china ed erta; desiderano terra assai grassa, e nella terra soluta più si dilettano, che nella creta. Piantansi piante con barbe, le quali si trovano allato a esso arbore, e ottimamente si piantano co' talli o con le vette ne' luoghi caldi del mese di Ottobre e di Novembre, ma ne' freddi del mese di Febbrajo e di Marzo. Ne' temperati di ciascun tempo si posson porre. E deonsi, secondo che dice Palladio, l'un dall' altro tanto di lungi porre, che quando 'l vento lo crolla, l'acqua che gocciola dall' un arbore, non tocchi l'altro. Innestansi di Febbrajo e innestansi meglio nel pedale che nella corteccia, e innestansi in sè medesimi. E deonsi innestar le novelle piante, nelle cui cortecce è il sugo. Se fosse maggior la pianta, sì s'innesta presso alla radice, là dove la corteccia e 'l legno, per beneficio della terra che vi s'aggiugne, diventa umido. Ancora ricevono in sè i piantoncelli quasi di tutte le generazioni, cioè di melo cotogno e di sorbo, e di tutti que' meli che

migliori mele fanno. Quando è piccolo si dee ajutar con letame, quando è grande si dee ajutar con cenere e con polvere di creta, messa una volta l'anno alle sue radici. E i frutti di questi cotali il continuo umore tosto matura e moltiplica; e deonsi innaffiare nel tempo del secco, e deonsi cavare intorno ne' luoghi caldi d'Ottobre e di Novembre; e ne' luoghi freddi di Febbrajo e di Marzo; e se non si cava intorno sovente, o diventa sterile o i suoi frutti tralignano. Formansi in questo modo, cioè: che abbiano un sol pedale, quattro o cinque piedi levato da terra, e deonsi potare e da ogni viziosità purgare. E se 'l detto arbore fosse infermo, si dee ugualmente alle sue radici sparger la morchia dell' olio mischiata con l'acqua, la qual cosa fatta ciascun anno, lo guarderà da viziosità e malizia, ma sarà danno alla lunga etade e vita di detto arbore, secondo che scrive Palladio. Colgonsi del mese d'Ottobre, quando vegnendo la rugiada, manifesta la loro maturitade con giallo colore e odore: e quanto più sono odorifere, tanto sono da giudicar migliori. Se s'appiccano per li picciuoli in region fredda, per avventura dureranno un anno e più. E anche si posson conservare, se mettendole fra due tegoli, si chiudano da ogni parte con loto, ovvero se s'incuocono in defruto o vino passo. Altri sono che le conservano involte in foglie di fichi. Altri solamente le ripon-

gono in luogo asciutto, ove vento non possa entrare. Altri le sommergono in mele. Ma a questo modo si deono elegger quelle che sono molto mature. Altri sono che le sotterrano in miglio, ovvero scevere le mettono intra la paglia. Altri sono che in vaselletti pieni d'ottimo vino le mettono, e altri le mettono ne' vaselli del mosto, la qual cosa rende odorifero vino. De' cotogni si fanno buone e spesse siepi, ma non hanno spine, ma contrastano agli andamenti degli animali. E alcuna volta fan frutto, e tagliati rispondono assai bene al fuoco. Le cotogne, come dice Isac, generalmente si dividono in due, cioè in crude e lignee, e in prefettamente mature. Le crude e lignee son pessime, imperocchè son grosse e terrestri e durissime a smaltire, e niente nutriscono; e però si convengono al postutto schifare. Quelle che son perfette e mature, universalmente son fredde nella fine del primo grado, e secche nel mezzo del secondo, e per questa cagione hanno più ponticità che tutte l'altre mele, e però vagliono al flusso del sangue e alla soccorrenza e al vomito, e sono confortative dello stomaco se in quello dimorano: e se si mangiano quando lo stomaco è voto, costringono il ventre; e se dopo il cibo si prenda, allarga comprimendo e costrignendo la bocca dello stomaco. Ma delle cotogne altre sono afre, e altre sono acetose e altre son dolci. L'afre

ovvero pontiche e stitiche, sono più fredde e più dure a smaltire, e imperciò non son da mangiare con la sua carne ovver sostanza, ma solamente il suo liquore, imperciocchè conforta lo stomaco e provoca l'orina, e costringe l'egestione e'l vomito. E se si mangiano con carne, sì si dee fare, che la durezza della lor carne si rimuova e tolga via o lessandola, o gittandovi su acqua calda, o che si fendano; e questo è meglio: e gittate vie le granella, si metta mele in quelle concavitadi e si scorteccino: e in lino ovvero in istoppa, ovvero che meglio vale a rinvolgerle in pasta, si sotterrino in calda cenere, e in questo modo saranno molto stitiche e confortative. L'acetose son più sottili e più penetrabili, e imperciò spengono la sete e l'acuità della collera rossa, e fanno pro al collerico vomito e all'egestione, e provocano l'orina e accrescono la forza dell'appetito. Il loro odore rimuove il vomito, e'l sugo bevuto dopo il vino, ammazza il fummo che sale al capo. Onde dice Avicenna, che le cotogne sono utili al vomito e all'ebrietà, e mitigano la sete e confortano lo stomaco che riceve le superfluitadi, e giovano allo scorticamento delle budella. E quando si prende dietro al cibo, solvono il ventre in tanto che quando assai sene mangia, traggono il cibo dello stomaco innanzi che sia digesto. Le dolci sono più temperate e hanno alcun calore, onde non hanno ma-

nifesta virtù a spegnere e ammortare la sete e 'l caldo.

CAP. VIII.

Del Cederno.

Il Cederno è arbore noto, e desidera aere caldo, e rallegrasi de' luoghi marini massimamente e umidi, de' quali umore esca. Tuttavolta se alcuno in fredda contrada quella generazion d'arbore allevar desidera, sì 'l dee disporre e ordinare in luogo chiuso di pareti, o con gli ordini volti al meriggio. Ma ne' freddi mesi richiede che sia coperto di strame, e quando la State ritorna, si dee liberare dalla copertura predetta, e renderlo all' aere sicuramente. Desidera terra di molto rada natura. Seminasi del mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo e con glaba, cioè talea. Se 'l vorrai seminare con granella, farai così. Caverai la terra intorno di due piedi, e mescolerala con cenere, e farai piccole aje, acciocchè da ciascuna parte l'acqua possa correre pe' canali. E in queste aje aprirai la fossa di un palmo con le mani, e tre granella con la sommità di sotto volte insieme ordinerai e le coprirai, e coperte le innaffierai continuamente. E se l'userai di bagnare con acqua tiepida, più tosto andranno innanzi e cresceranno: e nati, sempre la prossimana

erba d'attorno si svelga, e quinci saranno tre piante trasposte. E se vorrai porre il ramo, non lo sotterrar più d'un piede, acciocchè non infracidi. Da ciascuna parte rappianalo, ricidendo i nodi e gli sproni, ma con intera sommità delle gemme, per le quali il germoglio ingrossi. Ma i diligenti coltivatori lo impiastrano da ciascuna parte, o con la belletta del mare lo 'nvolgono, o con rimenata argilla la stremità di ciascuna parte cuoprono, e così lo pongono nel pastinato e lavorato terreno. La talea può essere e più corta e più sottile, la quale similmente si sotterra tutta, e non si debbe accostare con gli altri arbori. La talea ovvero la sua glaba, si pone nelle caldissime regioni nel tempo Autunnale, e nelle fredde regioni di Luglio e d'Agosto, e per continui adacquamenti s'apprende. Afferma Palladio essere andati innanzi, infino che sono molto cresciuti e che hanno fruttificato. Innestasi del mese d'Aprile ne' luoghi caldi, di Maggio ne' luoghi freddi, non sotto la corteccia, ma fendendo il pedale intorno le sue radici; e nel pero e nel moro secondo alcuni. Amano d'essere spesso cavati, e per questo avvengono i frutti maggiori. Ma quegli che sono aridi, radissimamente dovemo troncare e rimuovere. Questo arbore non è mai senza frutti, conciossiacosachè per abbondanza d'umori dopo i maturi mettan gli acerbi. E alla piantagion degli acerbi seguitano i fioriti, quasi

un circuito di fecondità ministratogli dalla natura. E dice, che si mutano d'agri in dolci, se per tre giorni in acqua di mulsa si metteranno i semi che si dovranno porre a macerare, ovvero in latte di pecora. Alcuni del mese di Febbrajo succhiano il pedale dalla parte di sotto con pertugio torto in modo che non trapassi, e quindi lasciano scolar l'umore infino a tanto che i frutti sì si formino; e quando son formati riempiono il pertugio di loto, e in tal modo quel di mezzo farsi dolce confermano. I suoi frutti si posson nell'arbore quasi tutto l'anno serbare, ovvero intra la paglia; e meglio si conservano se si rinchiudono in vaselli di qualunque condizion sieno. I pomi citrini, secondo Isac, sono composti di quattro cose, cioè di corteccia, di carne, di midolla e di seme. La corteccia è calda nel primo grado e secca nel secondo, la qual cosa la sua acuità e odore manifestano, ma la sua sostanza è dura e solida, perlaqualcosa non si dee prendere in cibo. Ma se una piccola particella per via di medicina se ne prenda, conforterà lo stomaco e ajuterà la virtù digestiva e farà buono alito. E se si darà con buon vino, potentemente varrà contro al veleno mortifero. E se si metterà, poichè sarà secco, tra i panni, salveragli senza corrosion di tignuole. E se si darà mangiare alle donne gravide, cureralle dallo irrazionale appetito de' cibi. La sua carne è fredda e umida nel primo grado; per la qual ra-

gione refrigera lo stomaco, ed è difficile a smaltire per la sua durezza. Perlaqualcosa è necessario allo stomaco voto, che innanzi ogni cibo lo prenda con mele e zucchero. E se nel mezzo del mangiare o nella fine si mangia, si fa cagione e materia di dura e di grossa febbre; ma la midolla è sottile e acquosa e senza alcun nutrimento. Ma questa è di due fatte, perocchè alcuna è insipida, e alcuna acetosa. La insipida è fredda e umida nel secondo grado, perlaqualcosa raffredda il calore e mitiga la sete. Ma l'acetosa è fredda e secca nel secondo grado, e ha virtù incisiva e sottigliativa e refrigerativa, perlaqualcosa mitiga il calor del fegato e conforta lo stomaco, e muove la virtù appetitiva, e mitiga l'acuità della collera rossa, e a coloro che hanno sete perfettamente sovviene, e rimuove la sospizione e la tristizia generata dalla collerica e cordiaca passione, e mitiga l'egestione, cioè uscita e 'l vomito collerico, e le impetigini e lentiggini, stropicciate con quella, rimuove; la qual cosa testimonia il panno bagnato d'inchiostro, lo quale se sia purgato con essa, ritorna nel primo colore. Il suo seme è caldo e secco nel secondo grado, e ciò dimostra la sua amaritudine. E imperciò secondo cibo non è mica convenevole ad usare; ma medicina è salubre, e dissolve le posteme, e vale contro al veleno, dato con vino. Ancora le sue foglie, perocchè sono odorifere, e hanno alcuna

cosa d'acuità, sono prossimane per operazione di giovamento alle bucce de' pomi.

CAP. IX.

Del Cornio.

Il Cornio è un piccolo arbore, il quale avvegnachè nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore salvatico, tuttavolta dimesticar si può per via di coltivamento; e perchè fa utile frutto, dirò di quello. Questo arbore sostiene quasi ogni aere; e appigliasi quasi in ogni terra, e massimamente nella grassa e umida. Piantasi col seme suo, e anche con le piccole piante, le quali si trovano con le radici appresso di quello, e i suoi frutti dimostrano la loro maturitade, allora che saranno per molta rossezza quasi diventati di nero colore, e quando agevolmente cade dall' arbore; e del suo legno, perocchè egli è durissimo e tenace, si fanno ottimi denti di mulino e manichi di martello e vette di coreggiati da battere il grano e le biade, e vette da vergheggiar la lana. E generalmente si fa di quello tutte quelle cose, le quali richieggon durezza e tenacità di legno. E imperò è utile a farne siepi ne' luoghi, dove non ha bisogno di chiusura di spine, perocchè questo arbore non ha spine. E perocchè delle dette piante non si trova abbondevolmente, si faccia semen-

zajo del suo seme, colto maturo e al Sole seccato: deesi seminar del mese d'Ottobre e di Novembre, o di Dicembre se in quel tempo la terra è sana. Le cornie di lor natura son molto afre e lazze, e quanto meno son nere, tanto più sono afre; e non son mica utili ad usare, ma per malattie rimuovere, perocchè vagliono a costrignere il vomito e 'l flusso del ventre, che per acuità di collora procedono, per la loro freddezza e secchezza. Anche si fa di quelle ottimo aceto, se innanzi che son mature si pestino e si mescolino con fortissimo aceto, e fattone pane conservinsi, e quando sarà bisogno si mescolino con vino.

CAP. X.

Del Fico.

Il Fico è arbore noto, e le sue diversitadi sono infinite, e imperò ciascuno elegga quella generazion di fichi, la quale, nel luogo dove piantar si desidera o in simigliante, vedrai che meglio alligna. Tuttavia si ponga cura, che ne' luoghi magri e secchi non pianti quegli, i quali nel tempo del gran caldo in così fatti luoghi caggion dall'arbore: anche procuri, che ne' luoghi rimossi dalle case non pianti quelle generazioni di fichi, che producono i fichi prima che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo ovver temperato, e nel mezza-

namente freddo con l'umano ajutorio si sostenta, cioè se sarà di verso Oriente o di verso il Meriggio discoperto, e dall' altre parti guernito con certi ripari e coverture. Anche non s'ingrassi nè si bagni la terra sua in cotali luoghi, acciocchè la mortificativa freddura del Verno non lo trovi troppo tenero. E allora il suo pedale si guernisca sufficientemente di paglia intorno infino a' rami legata, e pongasi sopra la terra letame di colombi, il quale, mancando il freddo dopo il Verno, si tolga via, se la terra non fosse già troppo magra, e desidera terra grassa e mezzana e soluta; e ancora nella magra e secca alcuna spezie di fichi si difende, nella quale più secchi e più dolci frutti nascono. Ma nel grasso e umido terreno diventano i frutti più acquidosi e men dolci, e di men sapore e più grossi. Piantasi con piante piccole divelte dalle radici de' fichi, e si piantano in luoghi secchi del mese d'Ottobre e di Novembre; ne' temperati si piantano di Febbrajo, ne' freddi del mese di Marzo o d'Aprile. E se porrai la pianta o la vetta, porrale alla fine di Marzo o d'Aprile, allora che sarà in esse venuto più verde sugo. E se porrai vetta, taglierai due o tre rami dalla parte Australe, secondo Palladio, e fatto ciò, gli sotterrerai in modo che la terra rimanga in mezzo tra l'uno e l'altro, e dividagli sì che facciano come tre rampolli. La talea porremo in questo modo, cioè: che divisa prima leggiermente dall' una parte, si metta nella fenditura una

pietra. Deonsi scer quelle piante, le quali abbondan di nodi spessi; ma quelle che sono chiare, e che hanno i suoi occhi da lungi l'uno dall'altro, si reputano essere sterili. E se nutrirai la pianta del fico nel semenzajo, e poichè sarà matura e compiuta, la trasporrai nella fossa, produrrà più nobili frutti. Ama alte fosse e gran campo dall' uno all' altro per la lunghezza delle sue radici. Ne' luoghi freddi semineremo, ovvero porremo i fichi i quali tosto vengono, acciocchè innanzi le piove dell' Autunno possano i suoi frutti produrre. Ma ne' caldi e ardenti luoghi dovemmo porre quegli, il cui frutto si matura tardi. Innestasi il fico del mese d'Aprile circa la corteccia; e se sono giovani s'innestano fendendo il pedale, e incontanente poi si dee legare, acciocchè vento non v'entri. Apprendonsi meglio se s'innestano in pedale tagliato rasente la terra. Alcuni sono che gl'innestano di Giugno: onde scrive Varrone, che quegli alberi che nel tempo della Primavera s'innestano, si possono ancora innestare intorno al Solstizio, sì come il fico, il quale non è materia densa, è imperò seguita più caldo luogo; onde incontra, che ne' freddi luoghi non si possono allevar ficheti. Ed è da sapere, che al fico innestato di fresco, l'acqua è nimica, imperocchè 'l tenero e giovane tosto corrompe e 'nfracida. Adunque nel segno della Canicula acconciamente si stima che

s'innestino. Ma sono alcuni i quali, a quegli che sono per natura meno molli, legano alcuno vasello sopr'essi, d'onde lentamente distilli acqua, acciocchè non si secchi prima che la marza s'appigli e venga meno; la corteccia del qual rampollo si dee salvare intera, e quello far sì acuto, che non ispogli nè scuopra la midolla. E acciocchè dalla parte di fuori le ventose piove non possan nuocere, nè ancora il troppo caldo, si dee dintorno impiastrar d'argilla, e poi legare con corteccia d'arbore di sopra. Scrive Catone, che ancora nel tempo della vendemmia si può il fico innestare, e deesi scerre il rampollo ovvero piantoncello d'un anno, perchè se fosse di meno o di più tempo, si crede che sarebbe inutile. Anche si può ingemmare, ovvero impiastrare e innestare a bucciuolo del mese di Giugno e di Luglio. Ma nondimeno si può tuttavolta innestare a bucciuolo e di Maggio e d'Aprile. E innestasi nel caprifico, nel moro, nel platano con le gemme e co' rampolli, secondo che scrive Palladio, ma molto meglio s'innesta in sè medesimo. Ama d'essere spesso cavato: anche farà grande utilità, se nell'Autunno vi si metta letame, e massimamente letame d'uccelli. Formasi il fico ne' luoghi freddi, per modo che abbia solamente un pedale poco dalla terra levato, e in cotal maniera meglio si difenderà dal freddo. Ma ne' caldi luoghi sen' ordini uno o più,

purchè non trapassi il numero di tre o di quattro piantoni, secondo che piacerà. E si dee tagliare da essi tutto ciò che si troverà fracido o mal nato, e deesi potare per modo, che inclinato per li lati si possa spandere per le latora. E deesi il suo pedale scarificare nel luogo dove gonfia e ingrossa, acciocchè l'umor ne possa scolare, sì che non generi vermini, i quali se già fossero generati, si rimuovono dal fico con uncini di ferro. Sono alcuni altri, che solamente pongono calcina viva nelle caverne de' vermini. E se le formiche inducessero molestia, sì si dee prendere rubrica, cioè terra rossa e biturro e pece liquida, e mischiate insieme, impiastrarne il pedale intorno: e se i suoi frutti quasi come ammalato gittasse, sono alcuni che a ciò sovvengono, forando le radici e ficcandovi dentro un conio, ovvero, che sovente la scorza dell' arbore fendono con la scure, allora che i fichi incominciano a produr le foglie. E acciocchè produca e meni molto e grasso frutto, nel cominciamento del germoglio torremo le vette di sopra, e taglieremo solamente la sommità che procede dal mezzo dell' arbore. E acciocchè tosto maturi i suoi fichi, ugneragli con sugo della cipolla lunga mischiato con olio e pepe allora che sono grossi e cominciano ad arrossire, secondo che dice Palladio. Possonsi serbare i fichi verdi, ordinati in mele, in modo che non si tocchino insie-

me, ovvero ciascun per sè, in una verde zucca rinchiusi, e cavato a ciascuno il suo luogo ivi entro, secondo che dice Palladio. Seccansi e conservano in questo modo, nel quale gli conserva tutta campagna, cioè: che primieramente i fichi si spandano in su i graticci infino al mezzo giorno: ancora molli si rimettano ne' cofani ovvero ceste. E allora, scaldato il forno a modo che richiede il pane, e iv'entro si metta il detto cofano, messovi prima sotto tre pietre, acciocchè non arda, e si chiuda il forno. E poichè i fichi saranno ben cotti, così caldi come sono, interponendovi le foglie del fico medesimo, in vasello di terra si pongano ben calcati e chiusi. Ma se per le soperchievoli piove non potrai porgli allo scoperto, acconceragli sotto al coperto in maniera che stiano levati da terra un mezzo piede, e di sotto ad essi, in luogo di Sole, si metta cenere che vapori quegli, e riscaldigli, e asciughigli. Poi si volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi come le loro polpe si secchino, e poi accoppiati insieme si mettano in cestelle o in sacchetti. Altri sono, che i fichi mezzanamente maturi, poichè gli hanno divisi, gli spandono tutti in graticci a seccare al Sole, e la notte gli ricolgono sotto copertura. E conservansi ancora con la loro grassezza, secondo 'l modo degli Spagnuoli, in questa maniera, cioè: che si deono mezzanamente seccare, e poichè sa-

ranno ottimamente raffreddati, si mettano in alcun vaso, e bene stretti si conservino. E i fichi secchi, i quali quelli di Cesena hanno ottimi, si fanno da loro in questo modo, cioè: che tolgono i fichi, i quali si chiamano grassule ovvero grassegli, non troppo maturi, e lasciansi per due giorni al Sole: e ciò fatto, i più grassi si fendono per lo mezzo per lo traverso, e ripongonsi con la parte d'entro rivolta al Sole a seccare, e lascianvisi due o tre dì, e poi si giungono insieme, e ancora si lasciano stare due o tre dì al Sole, e poi si mettono in resta ovvero treccia, e anche si lasciano al Sole due o tre dì: e ciò fatto, si tengono nella cassa intorno di quindici dì; e poi ancora, se è mestiere, si pongano al Sole, i quali, poichè saranno raffreddati, si pongano strettamente in alcun vasello, e si carichin fortemente. E deesi prender guardia, che quando si seccano, la rugiada e la piova in nessun modo gli tocchi. Il fico di sua natura è più laudabile e di maggior nutrimento che tutti gli altri frutti, ma genera grossi umori, e i verdi sono di due maniere: perocchè altri sono crudi non perfettamente maturi, e certi perfettamente maturi. I crudi non ben maturi poco son caldi, ma sono più grossi, per la signoria della parte terrestre che in quegli è. Onde dice Ipocrate, che quanto il fico è più di lungi dalla maturità, tanto è meno caldo e più grosso: e quello che perfettamente

è maturo, è caldo nel primo grado, e temperato intra l'umidità e la secchezza. Il fico è composto di tre cose, cioè di seme, di polpa e di corteccia. Il seme non ha nutrimento alcuno, se non come la rena o le pietre. La corteccia è secca in maniera d'un cuojo, perlaqualcosa è durissima a smaltire. Ma la sua carne è più nutritiva e più salutevole. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, e secco nel mezzo del primo, perlaqualcosa riscalda e genera sete, e mutasi in umori collerici. Tuttavolta sono di maggior nutrimento che alcun altro frutto, e hanno meno enfiamento. Ma se troverà nello stomaco abbondanza di troppi umori, diventa duro a smaltire e mutasi a corruzione, e genera enfiamento e ventosità e pessimo sangue, e nella parte di sopra del corpo generano pidocchi. Ma se troverà lo stomaco mondificato e voto d'umori, si patisce bene e genera laudabil sangue, e purga e mondifica il corpo e le reni e il polmone e la vescica da' grossi umori. E chi vuole i suoi nocimenti schifare, gli dee prendere a digiuno, e dietro a essi prenda o pepe o gengiovo. E acciocchè generino sangue laudabile, si deono con essi insiememente mangiar noci ovvero mandorle. Anche secondo medicina vagliono, se si cuocano con Isapo, perocchè mondificano il petto e 'l polmone, e rimuovon l'antica tossa. E gargarizzata la lor cocitura, dissolve la postema generata nella carne del

polmone. E se si coceranno in vino, e della detta cocitura si farà cristèo, varrà contro al dolor del ventre, il quale procede da grossi umori. E Avicenna dice, che de' fichi bianchi sono migliori, e appresso i rossi, e poi i neri. E il sugo delle sue foglie è di forte riscaldamento e mondificamento e nettamento, e in esso è ultimo lenificamento, e 'l suo latte costrigne il discorrimento del sangue e del latte, e liquefà quello ch' è congelato. Quegli che sono umidi, sono di velocissimo nutrimento. E i rami del fico hanno in loro tanta virtù d'assottigliare, che quando con essi la carne si cuoce, si dissolve, e la loro decozion vale alle posteme del gozzo e a quelle delle radici degli orecchi, se sarà gargarizzata. E il suo latte vale a puntura dello scarpione, se s'ugnerà la puntura di quello, e similmente alla puntura della rutella. E similmente i fichi non maturi e le foglie fresche vagliono al morso del can rabbioso, se sopr' esso si porranno.

CAP. XI.

Dell'Alloro.

L'Alloro è un arbore assai grande, le cui fronde sono lunghe e salde ovvero dure, e sempre verdi e odorifere molto; il qual arbore produce l'orbacche, frutto piccolo e nero. In ogni aere quasi alligna, e

massimamente nel temperato e nel caldo si diletta. Ama terra soluta marina, e piantasi con rami e con rampolli, e col suo seme del mese di Marzo, e specialmente quando l'umore sarà tornato alla corteccia de' rami. Le sue foglie e rami sono ottime a conservare in essi i fichi secchi. Anche si mettono nella gelatina, acciocchè rendano quella di buono odore. E anche si pone intorno al cotognato i piccoli fruscoli divisi e rotti; e in qualunque cosa si mettano a cuocere, il suo odore grandemente accrescono: e per l'odore e afrezza, che hanno in loro, confortano lo stomaco e'l cerebro. Il suo frutto, il quale s'appella orbacca, se si metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà e rettificherà, ma molto il contrista per lo suo spiacevol sapore. Avicenna dice, che le granella, la corteccia e le foglie sue sono calde e secche, ma le granella sono più calde e più secche, perocchè son nel secondo grado. E il suo olio è più caldo che l'olio della noce, e giova a tutti i dolor de' nervi, e risolve la scorrenza. E quando della sua corteccia o delle granella si bee il peso d'un fiorino, rompe la pietra, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la sua amaritudine, aggiunta sopra l'amaritudine d'altre cose, e fa pro al morso dello scarpione, data col vino. Ed è buona alla puntura delle vespe e dell'api, e universalmente è teriaca a

tutti i veleni, bevuta. E Dioscoride dice, che le frondi dell'alloro guardano e rendon sicuri i libri e i vestimenti, co' quali sono poste, da tignuole e vermini e corrosioni.

CAP. XII.

Del Melo.

Il Melo è arbore notissimo, e de' suoi frutti alcuni sono che ricevon maturitade del mese di Giugno e di Luglio, i quali se si lasciano negli arbori infino che sien compiutamente maturi, diventano dolci e odoriferi molto. Alcuni sono che non si maturano infino al Verno, ma in questo tempo acerbi e agri si colgono, e poi per sè medesimi in processo di tempo si maturano. Altri sono che son grossi molto, e altri che son piccoli, e altri che son mezzani: e certi sono di color rosso, e certi di c[illegible]r giallo, e certi di color verde: e certi son dolci, e certi acetosi, e certi afri; e certi sono che son lunghi, e certi lati e certi tondi; e certi che lungamente si conservano e certi poco; e certi duri e sodi, e certi molli e teneri, e che agevolmente si rompono; e certi che durano nell'arbore, e certi che agevolmente ne cascano. Onde le spezie de' meli son molte, delle quali potrà l'uomo per esperienza conoscere il vantaggio in ciascuna contrada, ed

eleggere le migliori e le men buone schifare. E questo arbore quasi in ogni aere alligna, e ama grasso e allegro terreno. Il qual terreno non tanto solamente riceva umidità per adacquamento, ma per natura maggiormente. E se sarà in arena o in argilla, sì si dee atar con bagnarlo e adacquarlo. E ne' luoghi montuosi si dee ordinare volto al Meriggio. Ed è da sapere, che in luogo magro e arido genera i frutti verminosi e cadevoli dall'arbore. Seminasi co' rami e col seme, ma pena troppo a venire in ciascun di questi due modi. Adunque è meglio, che ne' caldi luoghi d'Ottobre e di Novembre, e ne' freddi di Febbrajo e di Marzo poniamo le piante salvatiche de' meli, e quando saranno cresciute, s'innestino. E possonsi eziandio innestare innanzi che si piantino, e assai bene s'appigliano, se di fresco innestate si piantano: e nella State spessamente con sarchiello e con adacquare s'ajutano. E lo spazio di questi arbori tra l'uno e l'altro debbono essere di xx. o di xxx. piedi. Il melo si può innestare in sè medesimo, e nel pero e nel prugnolo e nel pruno e nel sorbo e nel cotogno e nel pesco e nel platano e nel pioppo e nel salcio del mese di Febbrajo e di Marzo, e per lo Solstizio cinquanta giorni, come Cato dice. E negli altri arbori si può innestare come il pero, e nella corteccia e nel pedale e con lo impiastro e a bucciuolo e nella pertica

dell' amedano ovver del salcio forato, secondo la forma generale data nel libro secondo. Questi arbori l'anno che si piantano, si cavino dattorno e purghinsi da tutte l'erbe in ciascun mese della State. Appresso in certi anni, due o tre volte si cavino intorno per ciascuna State. Ma poichè saranno cresciuti e avranno fondate le radici, non richieggono d'esser cavati nè arati dattorno, e imperciò si convengono piuttosto i prati ad essi: e non abbisognano di letame, ma volentieri lo ricevono, e massimamente se sarà cenere mischiata con esso. Amano temperati adacquamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare, massimamente il seccume e l'altre frondi mal nate. Formansi in modo, che 'l pedale sia da terra levato sette o otto piedi, il quale non istia mai accompagnato d'altro pedale. E deesi procurare, che 'l pedale si divida in molti rami e i rami in verghe e vettucce, le quali menino e producano il frutto: e che ugualmente per tutti i lati si spanda in tal modo, che i rami alcuna volta troppo caricati, sieno sostentati per lo legame, secondamente che nel Capitolo degli arbori in comune pienamente di queste cose è trattato. Avviene ancora agevolmente a questo arbore, che i frutti suoi sien cascaticci, la qual cosa se avverrà, sì si dee fender la sua radice e dentro mettervi una pietra, e terrà i frutti. E se per ispessezza de' frutti si caricassero trop-

po i rami, si sene deono del mese di Giugno e di Luglio trascerre tutti i viziosi, acciocchè il sugo che va a' corrotti, si volga e vada a' migliori, e a' nobili faccia abbondanza, la quale abbondanza perdevano per gli troppi e cattivi frutti. Ma se questo acconciamente non si può fare, sì si deono difendere con pali, con pertiche e con funi dalla rottura de' rami, acciocchè la sua copiosa abbondanza non si converta in sua morte. Anche invecchia molto tosto quest' arbore, e nella sua vecchiezza incattivisce e traligna. E deonsi le mele della State corre allora che dimostrano la loro maturità per colore e per odore, e per dolce sapore. E quelle che si deono serbare, si deon corre intorno la fine di Settembre e insino a mezzo del mese d'Ottobre, allora che dimostrano la loro maturità per cadimento di molte non corrotte e per annerامento de' semi, con ajuto di lunghe scale infino a' rami, a' quali possono aggiugnere. Ma da indi in su si deono corre con le mani, legando i rami deboli ai forti con funi, ovvero con uncini ben legati ai forti rami. E poi si deono diligentemente scer le mele, le quali serbar vogliamo, e quelle riporre in luogo scuro, ove vento non sia, benchè piccolo, secondo che scrive Varrone. Onde se vi fosse forte vento, si deono chiudere le finestre, facendo loro letto imprima in su i graticci, di strame o di paglia o di loppa, e ivi entro in mon-

ticelli spartite si dispongano. Altri sono che tutt'insieme le pongono e cuopronle con loppa, e lascianle stare. Delle mele si fa vino e aceto a modo, che delle pere si dirà innanzi. Le mele si dividono in due maniere, cioè in crude non mature, e in perfette e compiutamente in su l'arbore maturate. Le crude son dure e lignee, e nutriscono male, e nuocono allo stomaco, e generan dolore, e non trapassano nelle vene: e la loro continuanza è cagione di lunga febbre, che malagevolmente si rimuove; la qual cosa è similmente da intendere di tutti gli altri frutti, i quali non sono perfettamente ne' loro arbori maturati. Quelle che sono perfettamente ne' loro arbori maturate, sono diverse per la diversitade de' lor sapori: perocchè certe sono afre, certe acetose e certe dolci. L'afre son terrestri e fredde e secche, e tardi si smaltiscono, ma molto sono confortative allo stomaco, imperocchè lo stomaco costringono, e la superflua umidità, la qual truovano, fanno discendere. Costringono ancora la (*) digestione, massimamente se si prendono innanzi al cibo: e sono convenevoli a coloro, ne' cui stomachi signoreggia il caldo e l'umidità, ma son dure e grosse a smaltire, e tardi trapassano nelle vene, e ge-

(*) Digestione: nell'una e nell'altra riga crediamo che sia scambiata con egestione.

nerano enfiamento, e nuocono a' nervi. Ma il lor liquore è più laudabile e più sottile e più lieve, ed imperciò conforta lo stomaco e le budella, e vale al flusso del sangue e alla dissenteria, per la (*) digestion collerica, e anche al vomito: per la qual cosa si conviene gettar fuori la sostanza e 'l sugo tenere, e ingegnarsi, come la loro durezza, freddezza e asprezza si tolga via; e questo si fa in tre modi. O lessando quelle in acqua, acciocchè per l'acqua tragga l'umidità e ammollamento: o appiccandole sopra 'l fummo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino e maturinsi, e segandole per lo mezzo ovvero tagliandole, tratte via le granella, si metta mele o zucchero in loro luogo, secondo la natura di coloro che le prendono. E involgendole nella pasta, e lasciandole nella cenere calda o nella brace, infino a tanto che la pasta di fuori si cuoca. E quest' arte l'ammorbida e matura, e dà lor sapore e velocità a smaltire: e il nocimento, che fanno ai nervi, rimuove da loro. E nelle mele acetose signoreggia acquosa sostanza e con poco terrestro; per la qual cosa per la loro frigidità e secchezza sono più temperate che le lazze ovvero afre, per la vicinità del liquore alla natura dell' aere. Onde la sua operazione composta con la sua lazzitade, conforta e costrigne lo stomaco e 'l ventre, e costrigne il vomito e la collerica egestione. Ma con freddezza e

sottilità del liquore spegne la sete e l'acuità della collera rossa, e toglie la forza e la virtù della collerica cordiaca: e i grossi umori che son caldi distrugge nello stomaco, e sottiglia i dolci chimi, acciocchè per tutto il corpo possano trapassare. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo e dopo il cibo, ma le pere son nocive innanzi al cibo. Ma le dolci, imperocchè sono temperate intra quattro qualitadi, non nuocono mica allo stomaco, e al costrignimento e allargamento del ventre non hanno manifesta virtù. E le foglie, i rami e le cortecce, perocchè son lazze e acetose, confortano lo stomaco e saldano le ferite, e i mali umori, che ad esse concorrono, rimuovono. E Avicenna dice, che nella sostanza delle mele signoreggia superflua umidità fredda. E per la ventura quelle che son di troppa dolcezza, sono in caldezza temperate, o declinano ad essa. Ed è da sapere, che nelle mele è enfiamento, e propriamente in quelle che non son dolci: e le insipide sono molto acquidose, e declinano di soperchio ad umidità: e l'acetose e acerbe generano flemma e putredini e febbri, per la proprietà del suo umore e della sua crudità, perchè agevolmente ricevon putrefazioni. E il vino delle mele e degli altri pomi antico, è miglior che fresco, per la risoluzione e dipartimento da lui de' mali vapori. E costumar di mangiarle fa venir dolori di nervi, e

massimamente quelle della Primavera: e quelle che sono odorifere, confortano il cuore: e se fosse angoscia al cuore per cagion di caldezza, molto fanno grande ajutorio. E quelle che son lazze o afre o acetose, confortano la debilità dello stomaco, e vagliono alla dissenteria e massimamente l'afre; e le sue foglie, così come i frutti, vagliono contro a' veneni.

CAP. XIII.

Delle Melagrane.

Le mele puniche sono melagrane, che sono assai note, delle quali certe sono dolci, certe son agre ovvero acetose, e certe di mezzano sapore intra dolce e agro: e quella regione, la quale è calda o temperata, è più acconcia ad esse; ma la fredda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia. Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso. Ma Frate Alberto dice, che richiede terreno arenoso e grasso. Ponsi con piante divelte dalla radice della madre; e meglio sarà se il suo ramo di lunghezza d'un cubito, e di grossezza quanto una mano strignesse: e agguagliato ciascun capo e rimondo con pennato tagliente, sotterrisi com'è attorto, e con isterco di porco imprima da ciascun capo s'impiastri, o in crudo terreno con un martello si co-

stringa d'entrare. E meglio crescerà, se il ramo che si dee porre, si prenderà poichè la madre sarà gemmata. Ed è da prender guardia, che quella ch'ha i rami, non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi nella fossa, e che non sia dibucciata. E se la metti in fossa, metti nella sua radice tre pietruzze, e sì, come dice Palladio, non lascerà fendere i suoi frutti. E deonsi fare le dette piantagioni in luoghi temperati di Marzo o d'Aprile; e ne' caldi e ne' secchi di Novembre. E dicesi fermamente, che se ne può far nesto, legando i rami insieme in questo modo: che con la midolla da ciascuna parte divisa si giungano. Puossi in sè solamente innestare intorno alla fine di Marzo o di calen d'Aprile, nel pedale segato, nel quale si dee incontanente il rampollo freschissimo innestare, acciocchè lo 'ndugio non disecchi la piccola quantità dell'umore che v'è dentro. Deesi cavare dattorno nell'Autunno e nella Primavera, e formare in modo, che abbiano due o tre pedali poco da terra levati. E deesi ciascun anno tagliare tutto ciò che nel pedale nascerà, o vero intorno alle radici. Avvengono ad essi molti nocimenti, onde se divenissono aridi, non s'adacquino spesso, imperocchè in questi cotali la secchezza acquista soavità e abbondanza. Alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee metter d'umore: e s'elle nascono acetose, cavate prima intorno le sue radici e legate, vi

si dee un conio ovvero aguto ficcare. Altri sono, che cavano intorno alle sue radici, e mettonvi aliga marina; e con essa sono molti che mescolano sterco d'asino e di porco. E se gittasse il fiore, tempera la detta aliga con igual misura d'acqua, e tre volte per anno ne metterai alle sue radici, o vi metterai morchia bagnata: o metterai la detta aliga alle sue radici, e due volte l'adacquerai per ciascun mese. O, secondo che scrive Palladio, il pedale del fiorito arbore inchiuderai in cerchio di piombo, o involgeralo con cuojo di serpe. E se i suoi frutti crepano, metterai una pietra in mezzo la radice dell'arbore, e seminerai la squilla intorno all'arbore; e se vi nascesse vermini, toccherai la radice col fiele del bufolo, e incontanente morranno; o se con aguto di ferro gli caverai fuora, malagevolmente vi rinasceranno; o se vi porrai sterco porcino mischiato con orina d'asino, resisterà a' predetti vermini. E se si porrà spessamente la cenere col ranno intorno al suo pedale, renderà questo arbore fruttuoso e allegro. Afferma Marziale, che se prenderai argilla e creta, e mescolerai con la quarta parte di gesso, per tre anni questa generazion di terra aggiugnerai, e porrai alle sue radici, farà bianchissime le sue granella. Anche dice i pomi farsi di maravigliosa grandezza, se intorno al pedale si sotterra un vasel di terra, e rinchiudasi in esso il ramo col

fiore; e acciocchè non ritorni al suo stato, si leghi a un palo; e ciò fatto, si dee coprir la detta pignatta ovvero vaso di terra, e ordinarla per modo, che l'acqua non vi possa scolar da niuna parte; e nell' Autunno si scuopra e manifestisi all'aere, e si ritorni all' arbore il detto ramo co' suoi pomi. E dice, che se'l pedale di questo arbore, innanzi che germini, s'ugnerà di sugo di totomaglio e di porcellana, ugualmente mischiato, producerà molti frutti. Colgonsi quando le sue granella appajono compiutamente rosse, il che le dimostrano perfettamente esser mature, e conservansi, se ordinatamente l'appiccherai co' picciuoli prima impeciati, o in quest' altro modo: scelgansi le salde, e tuffinsi in acqua marina o salata, e state per tre dì, sì che possano aver sugata e ricevuta la detta acqua, si secchino al Sole, e la notte si stieno all' aere, e poi s'appicchino in luogo freddo. E quando le vorrai usare, un dì innanzi le macererai con acqua dolce. Anche se s'involgeranno e copriranno d'argilla, e poichè sarà secca si sospendano in luogo freddo, ottimamente si conservano. Anche si sotterrà una pignatta, dove sia rena infino al mezzo, e prendasi le mele co' picciuoli, e mettasi ciascuna in una cannuccia sola, o in verghe di sambuco, e così spartitamente si ficchino nella rena, per maniera che stieno sollevate da essa per quattro dita. Questo medesimo si può

fare sotto 'l coperto in una fossa, e più utilmente si conservano, se con più lungo ramo non si prendono. Ancora se si sospenderanno in un vasello di terra, il quale sia mezzo d'acqua, per modo che non la tocchino, e chiuggasi, acciocchè vento non v'entri, si conserveranno mirabilmente. Anche si possono conservare mettendole in un doglio ove sia orzo, o vi s'ordinino per modo, che l'una non tocchi l'altra, e 'l vaso si cuopra di sopra. Delle melagrane si fa vino in questa maniera. Prendansi le granella mature diligentemente purgate, e mettansi in una cestella di palma, e colinsi in un vasello da cuocere, e premerale nel calderotto, e dolcemente si cuocano infino a mezzo, e quando saranno raffreddate, si richiude ne' vaselli ingessati e impeciati. Altri sono che non cuocono il sugo, ma in ciascun sestiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaso lo conservano. Di questo arbore si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, e che molto frutto producono. Le melagrane sono più utili in medicina, che a uso di manicare. E benchè il loro nutrimento sia laudabile e buono, tuttavolta è poco per la loro sottilità e agevole digestione. Ed è da sapere, che le melagrane sono di quattro parti composte, le quali tutte sono afre e lazze. La prima è la corteccia, la seconda è la carne, la terza è il liquore, la quarta le granella. Il liquo-

re è freddo, ma in diversi modi, secondo li suoi sapori e liquiditadi: imperocchè alcune sono pontiche ovvero lazze, alcune agre, alcune muzze, alcune dolci, alcune insipide. Le pontiche ovvero lazze è impossibil cosa, che si prendano secondo cibo: perocchè per cagion della loro asprezza e durezza la natura lo schifa e non lo riceve, se non secondo medicina. Similmente se queste medesime mele un poco si dibuccino, e il lor sugo o con vino o con isciroppo lassativo si bea, purgano e mandano fuori quelle cose, che sono sopra lo stomaco, e caccian fuori l'umidità corrotta dalle parti di sotto: e dopo cotal mondificazione conforta lo stomaco sanza lesion de' suoi nervi: ed imperciò vale alle lunghe febbri, le quali per corruzion d'umori si generano, e a pizzicore e a rogna, nata da corruzione di flemma salsa. L'acetosa ovvero agra in molte cose, per la poca sostanza terrestre che hanno in loro, hanno migliore operazione che tutte l'altre, imperocchè i riscaldamenti del fegato ammortano e consumano e confortano le membra, e spezialmente la bocca dello stomaco, e'l fegato e'l cuore. Onde vagliono al mal del cuore, che si cagiona da collera, e al dolore che nasce nella bocca dello stomaco, e per collera rossa. Ancora ha questa proprietà, che se negli occhi degl' itterici, cioè gialli si distilla, rimoverà da essi il citrin colore. E perciò se rimossa

la corteccia della melagrana acetosa, e pestata e trattone il sugo, si cuoca con mele, per modo ch' abbia similitudine d'unguento, vale a rimuover l'unghie degli occhi, e purifica la vista da' grossi e viscosi umori. E il liquor della melagrana dolce è più grosso e più caldo e più digestibile, e per questa cagione dà alcuno calore allo stomaco, e tosto si muta in collera rossa, e imperciò non è convenevole a coloro che hanno febbre: ma ammollisce il ventre, e mitiga l'asprezza del petto e la tossa. Il muzzo liquore è quello, ch' è tra il dolce e l'acetoso, il quale non val meno che l'acetoso al riscaldamento del fegato e dello stomaco, ma non ha virtù di costrignere il vomito e 'l ventre. E 'l liquore insipido, il quale ha quasi sapor d'acqua, per l'abbondanza del suo liquore e acquosità, pertiene a frigidità, onde è inconveniente e secondo medicina e secondo beveraggio: secondo beveraggio, imperocchè non ha sapore, acciocchè sia tratto da' membri del corpo. E non è convenevole secondo medicina, imperocchè per l'acquosità nè conforta lo stomaco nè 'l vomito, nè la soluzion rimuove. Per la qual cosa infastidisce lo stomaco, e indebolisce e rendelo molle, e non lascia digestire il cibo nello stomaco, onde diventa cagione di rugghiamento e enfiamento. I noccioli delle melagrane premuti dal sugo, sono utili a ristrignere il vomito collerico e l'egestione,

e spezialmente se s'arrostiscano e la loro polvere si bea, e ancora ammortano il riscaldamento dello stomaco e l'acuità della collera rossa. Le loro cortecce son fredde e secche e terrestri, e se si cuocono in acqua e fassene cristeo, vale contro la dissenteria e diarrea. Anche la decozione fatta di quelle conforta le gengie, e costrigne il flusso del sangue delle morici e delle femmine. Anche la detta corteccia cotta nel vino e bevuta, i lombrichi, detti *ascarides*, e cucurbitini gitta fuori del ventre morti. Il lor fiore, che balausta s'appella, è più lazzo e più secco di tutte l'altre cose predette: e deesi alquanto seccare e riporre in vaso di vetro: il quale è freddo e secco nel secondo grado, e conservasi per due anni in molta efficacia e operazione, e vale contro al vomito collerico e contro al flusso del ventre per debilità di virtù contentiva. Onde contra il vomito collerico si deono tritare le balauste e cuocere in aceto, e prendere una spugna e intigneverla dentro, e porla sopra la forcella del petto. E contra il flusso si cuocano nell' acqua piovana e facciasene fomento. E Avicenna dice, che le cortecce della melagrana e le balauste, ciascuna ritiene ogni flusso di sangue, e salda le piaghe e l'antiche ulcerazioni e fa forti i denti che si crollano.

CAP. XIV.

Del Moro.

Il Moro è arbore noto e amico molto della vite, il quale desidera aere caldo o temperato e schifa il freddo, e richiede i luoghi sabbionosi e le più volte maremma, e nel terreno mezzanamente soluto alligna, ma in tufo o in argilla appena s'appiglia; e molto ama e allegrasi di sterco e di terra molto grassa: e imperciò intra le case della Città, ove è molta grassezza, molto si diletta, e diventa grande e verde. Puossi seminare ne' temperati luoghi del mese di Marzo e intorno al fine di Febbrajo, e ne' caldi del mese d'Ottobre e di Novembre. Puossi seminar con seme, ma i frutti e le piante tralignano; ma meglio si semina, e pone co' pedali e con le vette; e meglio co' pedali d'un piede da ciascuna parte appianati e puliti: e impiastrati di letame, e fatta prima la fossa vel mettiamo e copriamo con cenere mischiata con terra, e nol lasciamo più di quattro dita sopra terra. E trasporrai la forte pianta del mese d'Ottobre e di Novembre, e la tenera di Febbrajo e di Marzo. E desidera le fosse alte e grandi intervalli, cioè di 30. piedi, vel circa, acciocchè l'ombra dell'uno non aggiunga all'altro, e perchè non s'impediscano nelle ra-

dici. Innestasi in sè e nel pesco, e secondo alcuni nel fico, li quali se s'appigliano, non deono bene andare innanzi. È ancora innestata la detta pianta nell'olmo, secondo che dice Palladio, s'appiglia, ma molto intristisce. Ama molto d'esser cavato e letaminato, ma non si crede, che'l continuo umore faccia pro alle more. Malagevolmente cresce, se non fosse già in molto allegro terreno. Dopo i tre anni si deono potare e purgare d'ogni purgazione e fracidiccio, e deesi aprir la terra dattorno, e alle sue radici si dee metter la feccia freschissima del vin vecchio, e deesi formar per modo, che stia d'un pedal contento, e che i principali rami si lievino dalla terra otto o dieci piedi o meno, secondo che sarà in grasso terreno o in magro, pure che nel grasso sieno più alti, e nel magro più bassi si formino. Dissono alcuni, che se'l pedal del moro si pertugerà dall'un lato all'altro, e in ciascuno pertugio ficcheremo un conio di terebinto, diverrà il detto arbore più abbondevole e più allegro. E se'l moro sarà delle sue foglie spogliato, riceverà grande impedimento in crescere e in fruttificare, in tanto che i suoi frutti diverranno inutili al postutto, e massimamente se gli si tolgon quelle foglie che son nelle sommitadi. Ed è peggio se le dette sommitadi son colte con le foglie, sì come spessamente usano di far le troppo moleste femmine, quando le colgon per esca de'

vermini che fan la seta. Le foglie del moro, le quali sono ottimo cibo de' vermini, si colgono incontanente che i vermini son nati, infino a tanto che abbandonano il cibo, e cominciano a fare il lor lavorio: e i suo' frutti dimostrano e manifestano la loro maturitade con la loro nerezza e tenerezza. Le more son di due maniere, o agre non perfettamente mature, o dolci perfettamente mature. L'agre son fredde e secche, e hanno potenza e virtù stitica, cioè lazza o vero agra, confortativa dello stomaco e delle budella, e ristringono il ventre. Perlaqualcosa queste cotali se saranno secche, molto vagliono alla diarrea e alla dissenteria, e massimamente se son colleriche. Anche il lor sugo vale molto al dolor della gola e dello strozzule e dell' uvola, massimamente cotto o con sapa o con zucchero. Ma le mature e le dolci poco pertengono al calore, ma molto all' umidità, perlaqualcosa tosto si gittan fuor dello stomaco: ammolliscono il ventre e provocano l' orina: e se troveranno cibo preso dinanzi a sè, dimorate in quello, resistente il cibo, convertonsi in corruzione, e poco nutriscono, e nuocono allo stomaco e al fegato e al capo: e se trovano lo stomaco voto, bene si smaltiscono, ma poco nutricano. Prese a digiuno in acqua o in vino, sono rifrigerative, e tolgon la sete e ammortan lo 'ncendimento del caldo. La radice del

moro cotta nell' acqua e bevuta, ammolla il ventre e caccia i vermini che s'appellano lombrichi e cucurbitini. Ma se le frondi insiememente con le radici si cuocano e tengasi la loro acqua in bocca, vale al dolor de' denti. E se si cuocono col vino e si gargarizzi, vale molto contro agli umori che discendono all' uvola e alla gola. E se la radice del moro pesta si metterà in aceto e lascisi al Sole dodici giorni, e poichè è secca si riduca in polvere e pongasi sopra i denti forati e putridi, diverragli. Avicenna dice, che la mora è rea allo stomacco, perocchè si corrompe iv' entro, e quando ciò avviene, incontanente nuoce; onde conviene, che tutte spezie di more si mangino innanzi al cibo e ricevansi nello stomaco, nel qual non sia corruzione. E la mora insalata e e secca, stringe il ventre fortemente, ed è utile alla dissenteria: e la sua corteccia ha virtù mondificativa e solutiva, e la sua soluzione è molta, e in tutte le spezie delle more ha virtù di provocar l' orina: e la corteccia del moro è teriaca del jusquiamo.

CAP. XV.

Del Meliaco.

Il Meliaco è un arbore quasi simigliante al Susino, ma è più nodoso, e 'l suo frutto è di grandezza delle comunali susine,

ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero e di color giallo aurino. Desidera aere e terra come il susino, e ama terra soluta e non argilla nè creta. Piantasi col seme del suo frutto del mese di Gennajo e di Febbrajo, e di Gennajo e del mese d'Ottobre e di Novembre e di Febbrajo e di Marzo si traspongono, e puossi innestare in sè medesimo e nel susino e nel pesco, e forse nel mandorlo. E deesi spesso cavar d'attorno, e ne' tempi del secco adacquare, e il fracidiccio e seccume che fosse in esso, tagliare. E deesi formare a modo di susino. I suo' frutti hanno meno umidità che le pesche o le susine. Sono più confortative dello stomaco e del cerebro, allora che sono ottimamente mature; la qual cosa il lor colore e sapore e odore ottimamente dimostrano.

CAP. XVI.

Del Nespolo.

Il Nespolo è arbore noto, e de' suoi frutti alcuni son grossi e dimestici e alquanto afri ovvero lazzi; e certi son salvatichi e piccoli e molto lazzi, e sostengono aere caldo, temperato e freddo, e desidera terra sabbionosa, grassa, ovvero ghiajosa, mischiata di rena e argilla con sassi. Piantasi del mese di Marzo o di Novembre con talee: ama il terreno letaminato per modo,

che ciascun capo della talea sia di letame coperto. Piantasi anche col seme, ma lungo tempo pena a venire. Innestasi in sè, nel pero, nel melo, nella spina alba e nel cotogno. E'l rampollo ovvero verga che si dee innestare, si dee prendere nel mezzo dell' arbore, imperocchè quelli della sommità di sopra son viziosi, se non fossero già molto freschi e allegri. Deesi innestare in pedale che sia fesso, perocchè la magrezza della sterile corteccia non darà nutrimento alcuno, se nella corteccia s'innesterà; ma Frate Alberto dice, che quando s'innestano sopra 'l pedale d'arbori d'altra generazione, come di pero, di melo, o di spinamagna, simile al faggio nel legno e nella corteccia detta volgarmente spina sagina, crescono i nespoli maggiori e migliori che non son gli altri. Ma se i nespoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del pesco s'innesta nel tronco della spinamagna, la quale è simile al faggio, e le nespole crescono ancora in più quantità, e non noccioli. Ma io l'ho spesse volte innestato in pero ed in melo, in cotogno, ed in ispin'alba, e non l'ho trovato sanza noccioli, nè crescere in quantità. Ama d'esser potato e cavato intorno. E se il letame e la cenere delle viti si mette alle sue radici, si lo fanno abbondevole. Formasi per modo, che abbia poco sopra terra i suoi rami, cioè intorno di quattro piedi, i quali,

levati in alto, si distendano in fuori per modo, che sien più alti che la statura d'un bue. E se fosse da' vermini molestato, sì si dee da essi liberare e purgare con uno stil di rame, secondo Palladio, e con morchia o con vecchia orina d'uomo, o deonsi di calcina polverizzare e imbiutare, ma temperatamente, perchè non facesse all'arbore nocimento, o con decozione di lupini; ma credesi, che per questo l'arbore ne diventi sterile. E se le formiche lo molestassero, ucciderannosi con rubrica distemperata con cenere e aceto. E se i suoi frutti cadessero, ficcheremo nel mezzo del pedale un pezzo di barba tagliata dalla sua radice. Le nespole da serbare si colgono, che non sien mezze, le quali molto negli arbori dureranno, o negli orciuoli impeciati, o in ordine appiccate, o co' picciuoli mezze mature, e per cinque dì macerate in acqua salsa. E poi spesse volte s'infondano ovvero tuffino, sì che non galleggino. Colgansi in dì chiaro e sereno, e nel mezzo del dì, e sotterrinsi in paglia spartita l'una dall' altra, sì che non si calcassero insieme. E se l'avrai colte troppo mature, le conserverai nel mele. De' nespoli si posson far buone siepi se si pianteranno spessi, o propaggininsi con le verghe, o se si mescoleranno tra le spin'albe e cotogni per tutta la siepe. Le nespole son fredde e secche nel primo grado, e hanno proprietà di confortar lo stomaco e la collerica egestio-

ne, e di rimuovere il vomito. Provocano l'orina, e tengono più a uso di medicina che a cibo, perocchè poco nutriscono e generano nutrimento grosso, e sono migliori se si prendono innanzi al cibo che dopo, perocchè confortano lo stomaco, e alla sua nervositade non son nocive.

CAP. XVII.

Della Mortine.

La Mortella è piccolo arbuscello quasi bronco, il quale spezialmente abbonda nel lito del Mare, sopra la quale il Mare spande sovente. Richiede aere caldo e temperato, e il freddo non ricusa secondo Alberto. Desidera terra sabbionosa, soluta, magra, e di proprietà di renajo. Piantasi con piante dalla madre ovvero ceppo divelte. I mirtilli, i quali sono i suoi frutti ovvero bacche, son freddi nel primo grado e secchi nel secondo, i quali principalmente sono medicinali, e appresso le sue foglie e i fiori. E quanto i suoi frutti e i fiori son più freschi, tanto son migliori. Il suo frutto colto poich'è maturo, in grande efficaccia per due anni si conserva, e si dee al Sole seccare. I fiori non si posson lungamente servare, ma le foglie più assai. Hanno virtude per l'afrezza ovvero lazzitade, di costrignere; e di confortare per l'aromaticità che hanno in lo-

ro: onde si dieno i detti frutti a mangiare o il sugo che n'esce, contro al vomito e 'l flusso del ventre e superfluità delle femmine, per la debilità della virtù contentiva, o per umidità. Deasi ancora lo scilopp po del sugo loro mescolatovi zucchero, il quale è ottimo contro alle predette cose, e puossi conservare un anno, e si cocerà bene il sugo: ma se non avessi il zucchero, aggiugnivi il mele. E della polvere ovvero de' suoi frutti cotti con albume d'uovo, si faccia impiastro intorno alla bocca dello stomaco contra 'l vomito: e contro alla dissenteria si faccia intorno alle rene e'l pettignone e 'l bellico. Facciasi ancora fomento della decozione delle sue foglie nell'acqua piovana intorno le parti di sotto per lo flusso e per la dissenteria, e per lo troppo uscimento del sangue mestruo. E la fomentazione di questa acqua alla fronte, e alle tempie e a' piedi, provoca il sonno nella febbre acuta, e dissolve il dolor del capo per caldezza. E se alquanti mazzuoli fatti delle sue sommitadi in aceto o in acqua piovana si cuocano e sopra la bocca dello stomaco si pongano, temperano il vomito. E posti sopra le reni, e il pettignone e il bellico, vagliono contra il flusso del ventre. E in febbre acuta solvono il dolore, il qual si fa per sottilità di dissolvente calore: e lo sciroppo fatto di fiori, vale contro alle predette cose maravigliosamente. Anche la polvere

de' suoi fiori data ne' cibi, vale alle medesime cose: e posta sopra le piaghe e ulcerazioni, le salda. Anche la polvere de' mirtilli e de' fiori suoi, dati la mattina innanzi a' cibi, è utile a coloro che hanno la bocca fiatosa, il qual puzzo avvegna per vizio di stomaco. Anche dice Avicenna, che la mortella costrigne la soluzione e il sudore, e ogni flusso di sangue e ogni discorrimento alle membra. E fregata addosso nel bagno, conforta il capo e disecca l'umidità che sono sotto la cotenna. Anche il suo olio e sugo, e la sua decozione confortano le radici de' capelli, e non gli lasciano cadere, e crescono in lunghezza e anneriscongli. E propriamente i suoi semi e le sue foglie secche rimuovono il puzzo della ditella e dell' anguinaja. Anche mitigano le calde aposteme e la cottura del fuoco, giunte con l'olio. E simigliantemente lo impiastro fatto del suo frutto, non lascia far vesciche. Anche lo impiastro fatto de' suoi frutti, bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture: e le sue foglie quando saranno cotte in vino e sene farà impiastro, mitiga fortemente il dolor del capo: anche mitiga l'ottalmia: e quando si cuoce con l'olio, sana le loro aposteme. Anche conforta il cuore e rimuove il suo tremore. Anche conforta lo stomaco e lo corrobra: e i suoi semi costringono il corso delle superfluitadi allo stomaco. Anche è buono a costriguere i

mestrui. Il suo sugo è utile alla puntura dello Scarpione.

CAP. XVIII.

Del Noce.

Il Noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la sua ombra è nocevole agli altri arbori. Questo arbore neuno aere ricusa, nè alcuna generazion di terra, avvegnachè in grasso e soluto terreno diventi più fresco e maggiore. Piantasi nella stremità di Gennajo con le sue noci a modo che si pongono le mandorle, e ne' medesimi mesi. Ma quelle che di Novembre porrai, seccherai alquanto al Sole, acciocchè si secchi il nocivo veleno dell'umore. E quelle, le quali dovrai porre nel mese di Gennajo o di Febbrajo, con acqua semplice un dì dinanzi macererai, e si pongono attraverso per modo che il suo lato, cioè il corpo del concavo, si ficchi in terra. E quando le porremo in semenzajo o in altro luogo, dirizzeremo la sua sommità dalla parte d'Aquilone. E sotto essa si dee mettere o pietre o testo, secondo Palladio, acciocchè non faccia una sola radice, ma trovando contrario, l'apra e sparga. Trasponsi in luoghi caldi e secchi del mese d'Ottobre, poichè ha gittate le foglie, e meglio ancora del mese di Novembre. Ma ne' luoghi freddi si traspianta del mese di Febbrajo e di

Marzo: ma ne' temperati nell' uno e nell'altro tempo assai acconciamente si traspongono. Que' di due anni in luoghi freddi, e que' di tre in luoghi caldi si traspongano: e non dei tagliar le radici in queste piante: e sarà l'arbore più lieto, se spesse volte sarà traspiantato, e deesi la pianta di sotto intignere in bovina. Ma ne' luoghi freddi è meglio che nelle fosse si sparga cenere e ne' caldi sabbione, acciocchè per lo caldo del letame non riarda: e la cenere si crede, che faccia tenera la corteccia e spessezza di frutti. Dilettasi d'alte fosse per la sua grandezza, e disidera grandi intervalli, cioè di quaranta o cinquanta piedi almeno, perocchè la gronda delle sue foglie nuoce a' prossimani arbori, e a quegli della sua generazion similmente nuoce. Innestasi in sè, cioè nel pedale del mese di Febbrajo, e come dice Frate Alberto, nel susino. E si dee alcuna volta dattorno cavare, acciocchè non vi si generi cava per vizio di vecchiezza: e deesi intagliare nel tempo della Primavera un lungo canale dalla sommità del pedale insino al basso, acciocchè per beneficio di Sole o di vento, diventino sode quelle che si corrompevano: e si formino in modo, che il lor pedal si lievi da terra otto o dieci piedi, e quivi si divida in rami: i quali levati imprima in suso, e poi in processo di tempo si piegheranno in giuso e si spargeranno per grandi lati. Se sarà dura la noce, o

nodosa, o stretta, per modo che del guscio non si possa agevolmente cavare, sì si dee la corteccia circuncidere, acciocchè il vizio del malvagio umore n'esca fuori. Altri sono che tagliano la sommità delle radici, secondo che dice Palladio. Altri pertugiano le radici, e vi mettono un palo di bosso o un cavigliuol di cipresso o di ferro, le quali cose si posson provare, ma penso che sieno inutili e senza ragione alcuna. Colgonsi battendole con le pertiche, allora che alcuna rossezza appare intra il guscio e 'l mallo: ovvero quando dalle cortecce di fuori cominciano a potersi spogliare: e si riducono in monte, acciocchè dopo certi dì si possano dalle dette cortecce agevolmente partire, o con pietra o con legno. Appresso si lascino due o tre o quattro dì nell'aja, secondo che il Sole più o meno fia caldo, acciocchè si secchino e si possano serbare: ma se imprima ch'al Sole si pongano, d'acqua si lavino, diventeranno più belle e più venderecce. E quando saranno secche, sarà utile che tutte le forate e verminose si scelgano, e dall'altre si separino, acciocchè incontanente si rompano, e, seccati gli spicchi, si conservino per fare olio: i quali se lungamente stesser ne' gusci, sarebbon da' vermini mangiati: e quelle che sono scelte serbare: le quali si conservino sotterra nella rena o nelle sue foglie secche, o inchiudile in arche fatte del suo legno, o mischierale con ci-

polle, la qual cosa eziandio toglie la forza loro. E Marziale dice, che provò le noci verdi monde messe nel mele, dopo l'anno esser verdi, ed esso mele diventare in tanto medicinale, che fattone beveraggio, curi l'arterie e lo strozzule. Del suo legno si fanno ottimi scanni e belli soppidiani e durabili, e tutti altri vaselli da riporvi gli arnesi: e fannosi ruote forti da carri e tenaci, e che molto durano: e in queste opere avanza tutto altro legname, che nelle nostre contrade si trova. Delle noci si fa olio con gli strumenti atti a ciò, il quale è molto bello e dilettevole, messo crudo ne' cibi e d'una corba di noci si fa la terza parte di spicchi, de' quali si fanno libbre quindici d'olio, se gli spicchi son buoni. E delle noci certe son verdi e certe secche. Le verdi sono men calde che le secche, ed hanno alquanto d'umiditade, per la imperfetta maturitade, onde poco sono secche e poco nocive allo stomaco, le quali mangiate con la ruta, adoperano contro del veleno: e le secche, secondo Avicenna, son calde nel terzo grado e secche nel cominciamento del secondo, e sonne di tre fatte. Imperocchè alcune son vicine al tempo che furon verdi, e altre che ne son lontane, e altre in quel mezzo. Le prossimane sono umide, e hanno poca ventositade, e quanto più dal detto tempo si dilungano, tanto più la loro umidità si consuma, e in loro signoreggia

ventositade: e imperò mangiate allora, tosto in umor collerici si convertono, le quali essendo fatte più vecchie, e la ventositade e l'untuositade molto più in loro signoreggiante, diventa il lor sapore quasi di vecchissimo olio, e perdono e lasciano natura di cibo. Le noci son contrarie allo stomaco, fuorchè quando lo trovano temperato, e avere in sè tanta freddezza, che possa al lor calor contrastare: e però in cotale stomaco si fanno di buon nutrimento e di buona digestione. Ma a coloro che hanno lo stomaco caldo, fanno incendio, e si mutano in umor collerici e fumosi, e fanno dolere il capo e vertigini d'occhi. Ma acciocchè da esse si parta ogni nocimento, è bisogno che si mondino e che stieno per una notte in acqua calda, acciocchè accattino umidità dall'acqua, e diventino quasi come verdi. E se le noci si mangeranno co' fichi innanzi al cibo, difenderà il corpo contro a cosa venenosa. Ma se faremo di quelle impiastro con cipolle, e con mele e con sale, farà prode al morso del can rabbioso. Anche lo impiastro fatto di noci, di ruta e di mele sopra gli apostemi generati di collera nera, gli dissolverà maravigliosamente. E quelle che saranno peste con le sue cortecce e si porranno sopra il bellico, rompono la postema, che fusse dentro al corpo. Ancora se si darà un esagio delle sue cortecce o foglie o dell'arbore con vino a mangiare, ottimamente

sovviene alla stranguria: e se si darà con aceto, ripugnerà al dolore delle febbri. Anche dice Avicenna, che le foglie e la corteccia del noce costrigne il flusso del sangue: e la sua corteccia arrostita è diseccativa sanza mordicazione: e i suoi midolli verdi masticati si pongono sopra la postema melanconica ulcerosa, e favvi utilitade. Ancora con mele e con ruta fa prode alla contorsion de' nervi, e falla soda. E l'olio antico delle noci fa venir dolor di gola, e lo impiastro delle noci fa prode alle mammelle apostemose, e mescolato con mele fa prode allo stomaco freddo. E co' fichi e con la ruta è medicamento a tutti i veleni. Anche dice Dioscoride, che l'ombra del noce è molto nociva a coloro, che sotto essa dormono, e generativa di molte infermitadi. E il sugo della sua corteccia e radice bevuto in quantità d'un esagio, sovviene alla malagevolezza dell'orinare: e bevuto con aceto, ripugna alle febbri che vengono con freddo e con rigore. Ancora tigne i capelli e gli purga, e rimuove il lor cadimento.

CAP. XIX.

Dell' Ulivo.

L'Ulivo è arbore noto: le sue generazioni son molte, le quali per la similitudine della sua virtude, non bisogna di nume-

rare. Questo arbore desidera aere caldo e temperato, e vive in aere poco freddo, ma il troppo freddo non può sostenere, e desidera terra, alla qual sia mischiata ghiaja o creta risoluta per mischiamento di sabbione, o grasso sabbione, o terra di più densa e vivace natura. E del tutto schifa la creta, di che si fanno i vaselli e l'uliginosa similmente, e quella nella quale ha sempre umidore, e il magro sabbione e la nuda ghiaja, perocchè in esse, benchè s'appigli, non vi va innanzi. E il sito delle terre, che egli è acconcio, si è, che nei luoghi ardenti e caldi, sia in settentrional colle, e nei freddi in colle meridionale, perocchè in questi cotali siti sta fresco e allegro, e dilettasi d'esser mezzanamente a pendìo, imperocchè in essi stando per la chinata del monte, gli distilla umore, il quale molto richiede, e assai sene ritiene intorno alle sue radici, per cagione che cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata: e non sostiene basso nè molto alto luogo, perocchè nel basso ha troppa acquositade, e nel molto alto poca. E si pianta ne' luoghi caldi e secchi d'Ottobre e di Novembre, ma ne' temperati e poco freddi, del mese di Febbrajo e di Marzo: li quali o in posticci o in fosse si deono porre, e piantansi con piante che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante e lacere, o dai rami: e pullula e nasce dal nocciolo della

sansa uscita del suo olio. Ma meglio alligna e cresce dalle piante e da' rami in terra fitti, e spezialmente quando son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo quasi secco fitto in terra, aver pullulato. Le quali quando si pongono nel posticcio o nelle fosse, ricisone prima i capi e i bracci, e ridotte in tronco infino alla misura d'un gombito e d'un palmo, nel fermento della terra cavata si ficchino, scavatovi innanzi col palo, e vi si gittino di sopra granella d'orzo, secondo che scrive Palladio: e si tagli e rimuova da esse ogni fracidiccio e seccume, che in esse si trova. E allora i loro capi si cuoprano con loto e con muschio, legate con chentunque legame ti piacerà di legare. Ma acciocchè la pianta meglio vada innanzi e cresca molto, è utile che le parti della pianta, con terra rossa o altra tintura o segno si segnino, alle quali stavano volte, e a simile modo come prima stavano, si dispongano. E quando si piantano nelle fosse, si si facciano larghe quattro o almeno tre piedi, e due a fondo: nelle quali, se le pietre non vi fossero, si mescoli ghiaja e letame. E se il luogo è chiuso, pongansi le piante in modo che poco avanzino sopra terra: ma se si temesse animale, si debbono porre co' pedali più alti da terra. E se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno di lunge dall'altro venti o venticinque piedi. E si dee tutta l'erba divegliere che

d'intorno ad essi si trova, e quante volte vi pioverà su, si deono con cavargli spesso sollecitare: e sollevata la terra del pedale e rimenatala bene, vi si ponga da capo alquanto più rilevata che prima. Ma se nel campo ove facciamo l'uliveto, vi si semina grano ed è grasso, si deono porre l'uno di lunge dall'altro quaranta piedi, e venticinque s'egli è magro. Alla qual cosa farà prode, se i loro ordini nel piantargli dirizzeremo. Se nella contrada, nella quale desideri di piantare, ha bisogno d'uliveto, e non ha donde si possa prendere e levare alcuna delle dette piante, sì si dee fare il semenzajo, acciocchè poi che saranno con la sega i rami tagliati in misura d'un piede e mezzo, vi si sotterrino e pongano. E poi dopo cinque anni si potrà quindi la pianta forte e cresciuta trasporre. Sono anche molti, i quali fanno questo, che è più utile e più agevole, cioè le radici degli ulivi, i quali nelle selve il più delle volte, o ne' luoghi diserti sono tagliati in misura d'un gomito, in semenzajo o in uliveto dispongono, e l'ajutano con letame, il quale vi mescolano: per la qual cosa avviene, che delle radici dell'uno nascono molte piante. Innestasi in sè, e i rami in pedal sottile innestati, incontinente s'appigliano. Questo innestamento si fa ottimamente nel tempo della vendemmia, secondo che scrive Catone, e si coltivano in questa maniera. Che le piccole piante

che sono nel semenzajo ovvero posticcio, si cavino: e quando saranno cresciute, tre volte la State o due almeno si convengono cavare, e liberarlo da tutte l'erbe che nascessero dattorno. E si deono ne' luoghi aridi ovvero tiepidi nel mese d'Ottobre aprir da piede, sì che la piova possa di sopra alle sue radici scolare. E Columella comanda, che tutti i rampolli e figliuoli si divelgano: e a Palladio pare sempre di doverne poche e salde lasciare: delle quali, invecchiata la madre, la migliore in suo luogo succeda: o si faccia, che la meglio nutrita arbuscella, e che abbia le sue radici nella propria terra, a far l'uliveto si trasponga sanza cura di far semenzajo. E si deono ne' luoghi freddi e magri del mese d'Ottobre letaminar gli uliveti, e si dee tuttavolta raschiare da essi il muschio: e sì si potino, siccome Columella dice, passata l'età d'otto anni. Ma a Palladio pare, che ogni anno il seccume, e quello che fosse sterile e infruttuoso, e che nasce con alcuna debilitade, si debba tagliare, al qual piuttosto consento. Anche dice nobilmente Palladio, che questo arbore ama mezzánamente esser rimosso e sospeso dall' umido, e si dee spesso zappettare e ingrassare con abbondanza di letame, e da' venti dolcemente soffianti esser dimenato. Formasi per modo che abbia pochi pedali, e che pochi si lievino in alto, acciocchè per li lati si spandano quanto pos-

sono. Avviene anche agli ulivi per la vicinità dell'altre piante molto nocimento, perocchè l'ulivo ha bisogno di molto umido: ed imperciò qualunque cosa allato a questo si pianta, gli toglie il nutrimento e fallo magro: per la qual cosa conviene, che le piante che gli son prossimane, si divelgano, e non lasciarvene alcuna. Anche si vogliono diligentemente guardare, che le bestie non vadano ad esso, il rodimento delle quali molto lo dannifica: e non si dee rader la sua corteccia, perocchè allora gemerebbe e diventerebbe sterile e arido. Similmente gli è nocivo il troppo andamento sopra il suo terreno, imperocchè la terra sene calca e assoda, e poichè ell' è indurata, non gli lascia discendere sufficiente umore, e imperò si debbe cavare e letaminare. E non si dee mica quest'arbore adacquare con fonti o con rivi, imperocchè così fatta acqua è grave, e tosto discorre dalla radice di sotto: ma innanzi ama essere dalle piove adacquato, la quale acqua è vaporosa, e incontanente fumma e vapora alle sue radici. E se l'ulivo è sterile, foreralo con succhiello gallico, e ciò fatto, incontanente prenderai due rami d'un altro, che sia fruttifero dalla parte australe, di quella medesima grandezza, e amendue stretti, ciascuno nel suo pertugio ficcherai: o prenderai una pietra, o pali di pino o di quercia, e tagliato via quello che avanzerà di fuori,

si prenda loto impagliato, e coprirai il uetto luogo. E se abbonda in foglie senza frutto e in verzume, ficcherai nelle sue radici un palo d'ulivastro: e se cotale arbore non fruttifica, sì si pertugia con succhiello gallico insino alla midolla: nel qual pertugio una bietta d'ulivastro fortemente si metta e stringa; e si dee scalzare, e nella detta apritura si metta morchia d'olio con acqua mischiata, o vi si metta orina vecchia, perocchè per questo gli arbori sterili di dispongono a generar frutto, sì come per la congiunzione e coito gli animali, li quali tuttavolta se la malizia durasse, si converranno innestare. Cogliesi l'uliva del mese di Novembre, allora che comincerà ad esser vaja, e si coglie o con le mani o scotendo con pertiche soavemente, acciocchè i ramuscelli non si dannifichino, imperocchè, dannificati quegli, gli annuali seguenti si fa molto danno al frutto: della quale uliva si farà il primo olio: ma quando anneriranno tutte, è migliore: e quello che si farà dell' ulive serotini, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza. E Aristotile dice, che mai perfettamente non si maturano nell'arbore, eziandio se per molti anni vi stessono. Ma acciocchè vera e compiuta maturità ricevano, si conviene che l'ulive colte dall'arbore, per più giorni si ragunino in un monte, e così per calcamento e ristrignimento insieme confortato il calore, e recato alle parti di

dentro, a piena maturitade si produrranno. E Plinio dice, che quanto più lungamente nell' arbore son lasciate, tanto migliori diventano, imperocchè sempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano e più malagevolmente caggiono. Varro scrive, che la cella dell' olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda. Anche scrive, che l'uliva che fa olio, si dee ragunare in monticello e nettarsi per ciascun dì in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente si maceri, e ciascun monte si divida in sei parti, e in sei volte quando son macere, si mettano sotto la macina, la quale è d'aspra e dura pietra. Se l'uliva, poichè sarà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riscaldamento si macerrà, e si guasta: e però se non vorrai far tostamente l'olio, converrà che gittandole in monticelli, le sventoli. Anche scrive Cato, che l'olio si dee partir dalla morchia quanto più tosto si puote, imperocchè l'olio quanto più starà nella morchia, tanto sarà piggiore. E dice, che l'uliva si dee purgar dalle foglie e da ogni altra immondizia, innanzi che se ne faccia olio. Anche scrive Varrone, che la morchia ha questa potenza e proprietade, che se troppa sene mette nel campo, annera la terra e falla sterile, ma se poca, al coltivamento de' campi molto si confà, ed è convenevole. E intorno alle radici degli alberi si suol mettere, e massimamente all' ulivo, e do-

vunque l'erba fa nocimento nel campo. Anche scrive Cato, che acciocchè le tignuole non tocchin le vestimenta, si cuoca la morchia a mezzo, e ungasi di quella il fondo dell' arca e i piedi di fuori, e i canti: e poi quando sarà secca, mettivi i vestimenti, e non riceveranno nocimento dalle tignuole. Anche se ugnerai gli arnesi del legno, di che condizion sieno, non infracideranno, e quando gli forbirai diventeranno più belli. Anche sen' ugnerai ogni ferro, ma prima il forbirai bene, e poi quando lo vorrai usare, lo forbirai e sarà più bello e la ruggine non gli farà molestia. E se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai con la morchia cruda ovver calda, e guazzeralo assai, sì che la bea e comprendala bene. E se ciò farai, il vasello non berà l'olio e farallo migliore, e farà il vasello poi saldo. Dell' ulive altre sono dimestiche, e altre salvatiche: e delle dimestiche altre sono acerbe e verdi, e altre mezzanamente mature, sì come rosse e vaje, e altre mature e nere. L'acerbe e verdi non hanno niente d'untuositade, o sen' hanno, è poca: ma solamente hanno acquosità: e queste sono terrestri e lazze, fredde e secche, onde son confortative dello stomaco, e costrettive del ventre e dure a smaltire, e quasi niente nutriscono il corpo. Ma queste ulive certi con sale e aceto acconciano, certi con solo aceto: e queste si fanno più fred-

de e più sottili, per la qual cosa ammortano la sottilità e acuità della collera, ed eccitano la virtù appetitiva, massimamente se si prendano nel mezzo del pasto, le quali obbedienti alla virtù digestiva, molto confortan lo stomaco e stringono il ventre. E Cato scrive, che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso, le quali con sale sono stropicciate cinque giorni, e poi scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimaner buone, e quelle medesime senza sale, mettere nel defruto. E le nere e mature sono calde e temperatamente umide, per la qual cosa il lor cibo è molto nutribile e grosso, e mollifica lo stomaco, ed è tardo a smaltire, e agevole a uscir fuori; e la tardità della digestione incontra per l'untuosità, che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco: ma l'agevolezza dell' egestione è per untuosità discorrente nello stomaco: onde prima che si smaltisca discende allo stomaco, e si converte sempre in collera rossa. E le mezzanamente mature son men nocive, che le nere e acerbe, per la pocchezza della loro untuosità e lazzitade. L'olio che si fa dell' ulive, altro è fresco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio che lungamente è stato fatto. Il buono olio si conosce all' odore, s'egli è odorifero: al sapore, s'egli è d'ottimo sapore: la cui lazzitade ovvero afrezza si sente alla lingua sanza alcuna acuitade: imperocchè quanto più ha del

lazzo, tanto tiene a frigidità e a secchità, e però conforta lo stomaco. Ancora gli antichi l'assomigliarono all'olio rosato, e quello in molte infermitadi diedero in luogo d'olio rosato: e l'olio fresco fatto dell'ulive nere e mature, è caldo e umido mezzanamente, e mollificativo dello stomaco e del ventre, e che tostamente si converte in collera rossa. E quello che sarà fatto dell'ulive di lungi da maturitade, sarà senza malizia alcuna, infino che alcuna cosa riterrà dell'afro ovvero del lazzo. Ma partitane al tutto la lazzitade, diventa nocivo e tosto si converte in mali umori: il quale se molto più invecchierà, intanto che diventi di più aspro e orribil sapore, sarà sconvenevole a mangiare, ma utile in medicina. Il legno dell'ulivo messo al servigio della vite nel campo, basta lungo tempo.

CAP. XX.

Del Pero.

Il Pero è arbore manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna Città sono diverse le pere l'una dall'altra. E però, conciossiacosach'ei bisognerebbe, che e' sene ponessero quasi varietadi senza numero, basti solamente a dirne questo. Che certe si maturano del mese di Giugno, e certe del mese di Luglio, e certe del mese

d'Agosto, e certe di Settembre, e certe d'Ottobre, e certe allora colte e serbate, durano e si maturano solamente nella State seguente, come sono le pere ruggini. Questo arbore sostiene ogni stato d' aere, imperocchè nel caldo e nel freddo e nel temperato aere assai convenevolmente alligna e fruttifica. Puossi piantare in magro terreno ed in grasso; ma nel magro, arido e cretoso terreno faranno minori e più dure le pere, ed essi arbori piccoli e quasi consunti per vecchiezza, e massimamente ove salsuggine o amaritudine di terreno ha le sue radici; ma nel grasso, allegro terreno e dolce avremo forti arbori e nobili frutti e molti; e massimamente se tal terreno sarà ne' lati de' monti, o ne' piani presso al monte, ne' quali sono piantati i peri; imperocchè in cotal luogo non traligner à questo arbore, e non patirà di leggieri in sè o ne' frutti difetto. Ma ne' luoghi molto di lungi da' monti troppo umidi e acquidosi, saranno gli arbori grandi e fogliuti, e i loro frutti grossi e verdi e senza vivo colore; e il loro odore e sapore è in alcun modo insipido e non acuto. Possonsi piantare i rami de' peri al modo che degli ulivi è detto, e in un medesimo modo; ma alcuna volta vengono tardi, e non perfettamente fruttificano. Anche si piantan le pere, ed è di necessità che nascano; richieggendo la sua origine per natura; ma questo si è lunghissimo ad aspet-

tare all'uomo, e non nascerebbono dimestici, ma salvatichi. Ma meglio è, che le piante de' salvatichi peri con le radici piantiamo, acciocchè quando saranno appresi, s'innestino. Ma gli spazj intra essi arbori, acciocchè ottimamente allignino, dovranno esser di venti o di trenta piedi. Negli asciutti e secchi luoghi del mese d'Ottobre e di Novembre, ne' freddi di Febbrajo e di Marzo, ma ne' temperati nell' uno e nell' altro tempo il pero acconciamente si pianta e si trapianta. Innestasi convenevolmente nel pero salvatico o nel dimestico, e nel melo, nel quale ottimamente alligna. Anche nel pruno albo e nel cotogno, ma in questi non puote a debito crescimento pervenire. Anche in certi altri arbori innestato s'appiglia, ma inutilmente, ed imperò lascio di dire il suo innestamento. Ma puossi quest'arbore innestar sotterra, e poco sopr'essa, ed in alto, secondo la dottrina data nel secondo Libro, quando in comune de' nesti pienamente parlai. Fassi il suo innestamento sotto la corteccia e nel pedale fesso. Anche si fa nella pertica del salce e dell'ontano pertugiata e sotterrata. Anche si fa per modo d'impiastro, e per quello che si chiama a bucciuolo. Ma la dottrina di questi modi nel secondo Libro sufficientemente posi; e rallegrasi d'assiduo cavamento, e d'essere abbondevolmente letaminato. E si forma per modo che abbia un sol pedale, il quale infino a otto o dieci piedi al più si lievi da terra, e quivi

si procuri la division de' rami. E avvegnono a' peri molti nocimenti, i quali con le lor cure son nominati nel principio di questo Libro, quando parlai dell' arbore in comune. Colgonsi senza pericolo, se i deboli rami si legano con convenevoli funi a' rami forti, se non troppo alti; ma i più bassi con le scale si scarichino da' frutti; perchè questo arbore ha i rami molto rompevoli e acconci al cadimento del coglitore, e massimamente quando comincia a venire a vecchiezza. Le Pere si colgono secondo la diversità de' lor maturamenti, perocchè quelle della State si colgono allora che dimostrano per proprio odore e colore la lor maturitade. Le quali se due o tre dì innanzi si colgono, cioè quando appajono gl' indizj della prima maturitade, si serberanno più dì per usare, che quelli che saranno colti nell' ultima maturitade. Ma quelle che si maturano nella fine dell'Autunno, che si deono per lo Verno serbare, si colgano del mese d'Ottobre in tempo secco nel mancamento della Luna nella sua ultima età. Serbansi, se diligentemente saranno scelte salde e quasi dure e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia o nelle biade, pur che sieno in luogo oscuro e secco. Altri co' loro picciuoli incontanente colte, l'hanno ne' vaselli impeciati poste, e chiuse le loro bocche con gesso o con pece, l'hanno sotterrate allo scoperto, e copertele con sabbione. Altri serbano le

le pere in mele attuffate, in modo che l'una non tocchi l'altra. Anche le pere divise e purgate dalle granella si seccano al Sole, e si lasciano star nell'acqua fredda salsa, e poi per due giorni si macerino nella pura acqua, e poi sommerse in vin dolce, si salvano o in sapa o in passo, e si serbano per usarle. Fassi il vino delle pere in questa maniera: che s'ammacchino e pestino le pere, e in radissimo sacco si mettano e si soppressino con pesi e con istrettojo; e questo cotale dura nel Verno, ma nel primo caldo inacetisce. L'aceto delle pere si fà in questo modo, cioè: che le pere salvatiche o aspre d'aspra generazione, si serbino per tre dì in monte mature, e poi si mettano in un vaseletto, e vi si mescoli acqua di fonte o piovana, e coperto il vasello, si lasci per 30. giorni, e quanto sene caverà a uso d'aceto, cotanta acqua vi si giunga per ristoramento di quel che sen'è cavato. Il liquor delle pere si fa in questo modo. Prendansi le pere mezzissime, e si pigino con sale, e dipoi che la loro carne sarà risoluta, si richiuggano in coppelle o in vasello in terra inverniciato; e poichè sarà stato tre mesi sospeso, rimarrà il liquor di dilettevol sapore e di color bianchetto. Del legno del pero si fanno belle tavole, le quali ottimamente si piallano, delle quali molte opere acconciamente si fanno. Delle pere altre son dimestiche, e altre salvatiche. Le

salvatiche son più fredde e più dure, più secche e più lazze che le dimestiche. Anche delle pere certe sono acerbe lazze, e certe mature dolci. L'acerbe lazze quasi tutte son della natura delle salvatiche, e confortan lo stomaco, e costringono il ventre, e son fredde e secche, convenevoli ad uso di medicina, ma non a uso di nutrimento; e imperò si dee fare, che s'immezzino e lascino l'asprezza, cioè che si lessino o s'appicchino sopra fummo di calda acqua, o s'arrostiscano coperte di pasta, o si condiscan con mele. E Plateario dice, che le pere o crude o cotte che sieno, costringono il ventre; e se saranno cotte in acqua piovana e poste sopra la bocca dello stomaco, costringono il vomito collerico; e poste sopra 'l pettignone costringono il flusso del ventre. Le pere dolci mature sono di temperata complessione, perocchè son fredde meno che tutte l'altre, perlaqualcosa riscaldano e accrescono la digestione, e vagliono in coloro, i cui stomachi son di fredda e secca complessione. Hanno ancora le pere questa proprietà, che se saranno cotte con funghi, ne rimoveranno ogni nocimento e spezialmente se son salvatiche, per la loro lazzitade e afrezza. E la cenere del pero salvatico bevuta, vale molto in coloro, i quali saranno gravati per mangiar funghi. E le foglie de' peri e i rami son solamente stitiche; ma la lazzità delle pere è mischiata con

acquidosa dolcezza. Avicenna dice, che le pere salvatiche secche hanno proprietà di saldar le ferite.

CAP. XXI.

Del Prugno ovvero Susino.

Il Prugno ovvero Susino è arbore noto, e le sue diversità sono in ciò, che alcuno è dimestico e alcuno salvatico; e de' dimestichi alcuni fanno susine bianche, alcuni nere: altre son rosse, e altresì alcune tenere, e alcune callose e dure; e altresì alcune grosse e alcune piccole; e desidera principalmente aere tiepido, e 'l freddo assai acconciamente può sostenere. Allegrasi in luogo umido e grasso, e simigliantemente è ajutato ne' luoghi ghiajosi e petrosi, e ricusa il letame, perocchè per questo fa i frutti verminosi, e che caggiono. Pongonsi le prugne co' noccioli suoi nell'Autunno del mese di Novembre in terreno letaminato e lavorato, e si deono metter sotto due palmi o meno; e si pongono ancora i suo' noccioli del mese di Febbrajo; ma allora si deono per tre giorni macerare con ranno, acciocchè tosto sieno costrette a germinare; alla qual cosa farà prode, se saranno nel semenzajo nudriti, acciocchè poi, passati due anni, si traspongano. Pongansi di que' medesimi mesi, e le piante, le quali prenderemo dalle radici e ceppo

le fanno al Sole o in forno seccare. Dei prugnoli si fanno ottime siepi e utili, perocchè per lo loro spesso pullulare le fanno forti, e abbondantemente fruttificano. E quando due o tre o quattro anni passati si tagliano, lasciatine certi rami, apparecchiano molti pali da vigna, e a fuoco sono assai convenevoli. Ma acciocchè di diverse generazioni di prugne s'abbia sufficiente copia per far siepe, niuna cosa sarà più utile che nel tempo della maturitade delle prugne, mandiamo i fanciulli alla piazza, ove si vendono e dalle vili persone si mangiano, che ricolgano tutti i noccioli di qualunque generazioni troveranno, li quali asciutti e secchi si serbino per piantare ne' sopraddetti tempi: de' quali da quattro infino in sei insiememente nel semenzajo si posson porre, acciocchè quando saranno appresi alle fosse e a' solchi delle siepi, si traspongano. Le prugne poco nutriscono, e le bianche son dure a smaltire e nocive allo stomaco, ma un poco solutive: e però quando son grosse, non si deono se non grandi mangiare, e quelle che perfettamente son nell' arbore maturate. E le prugne nere certe sono dimestiche e certe salvatiche. Anche delle dimestiche altre son nere perfettamente mature e dolci, altre crude e acerbe, e son dure e verdi, e lazze ovvero afre: e certe rosse e mezzane. Intra queste due le nere in arbore perfettamente mature e dolci, sono

meno fredde e più umide: imperocchè la loro freddezza è nel cominciamento del primo grado, e l'umidità nella fine. Ma Plateario dice, che son fredde e umide nel secondo grado. E Avicenna dice, che son fredde nel cominciamento del secondo, e umide nella fine del terzo, e di loro natura fanno lo stomaco umido, e ammollano il ventre, e la collera rossa dissolvono e purgonla: ma se troppe fossero, nuocono allo stomaco. E le crude dure, verdi e afre, son pessime in medicina e in cibo, imperocchè la sua durezza è allo stomaco molto nociva, e non nutrisce e affatica: ma le rosse son più fredde e meno umide, e imperò vagliono alla diarrìa, e alla dissenterìa. E certi sono, che poichè son mature, le colgono e le fendono per mezzo e le seccano al Sole, poi le bagnano con aceto, e ripongonle in alcun vasello. E queste prugne, massimamente quelle che son secche, hanno virtù di mitigare e di raffreddare le interiora: onde vagliono nell'acute febbri e infermitadi acute, e al ristrignimento del ventre per umor collerico: e se son verdi, si deono mangiare, e se son secche si cuocano in acqua e le prugne si mangino, e l'acqua si bea. E Avicenna dice, che la sua gomma è sottigliativa, incisiva, e salda le ferite e consolida l'ulcerazioni, ed è buona per le stretture, secondo che dice Isidoro: e

quando delle foglie delle prugne si laverà la bocca, rimuovono il flusso dall'ugula.

CAP. XXII.

Del Pesco.

Il Pesco è arbore manifesto, piccolo, il qual tosto cresce e poco tempo dura, e in ciascun luogo alligna; ma se sono in aere caldo, e terreno arenoso e umido, son migliori per frutti e per foglie e per durare; ma ne' luoghi freddi e massimamente ventosi periscono, se non sono d'alcun riparo o chiusura difesi. E si deono i suoi noccioli del mese di Novembre ne' luoghi caldi, ma in tutti gli altri luoghi del mese di Gennajo, in luoghi pastinati porre due piedi o uno, l'uno partito dall' altro. E quando saranno quivi le piante cresciute, si traspongano, e non più che due palmi o tre, secondo Palladio, si sotterrino addentro. E quando le piante son tenere, sì si deono spessamente dall' erbe purgare; e le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in piccola fossa, nè si deono porre troppo di lungi l'una dall'altra, acciocchè essendo insieme, schifino il caldo del Sole. E sia innestato ne' luoghi freddi del mese di Gennajo o di Febbrajo, ne' caldi di Novembre, massimamente ne' rami grossi nati presso alla terra, e presso allo stipite, imperocchè le sommità non

terranno, o dureranno poco. Innestasi il pesco in sè, nel mandorlo e nel susino del mese d'Aprile, e di Maggio in luoghi caldi; ma in Italia s'innesta uscente il Maggio, e 'l Giugno si puote il pesco ingemmare, che per altro vocabol si dice impiastrare, tagliato il tronco di sopra e impiastrate molte gemme a modo che detto è. Ma io ho trovato il suo innestamento fatto in susino, ottimamente essere appreso del mese di Febbrajo. E si dee loro aprire la terra alle barbe nel tempo dell'Autunno, e si deono delle lor foglie letaminare. Anche si deon potare per modo, che solamente le putride e corrotte verghe si rimuovono, imperocchè se alcuna cosa tagliassimo verde, seccherebbero, secondo che dice Palladio; ma appresso di noi la sperienza contraddice. Anzi se i rami verdi in luoghi sconvenevoli nati si rimuovano, diventa l'albero più bello e migliore; ma per la ventura nella sua regione erano i luoghi troppo secchi e asciutti. E questo arbore diventa secco per caldezza di Sole, perciò del continuo si rincalzi; e imperò dee essere ajutato la sera con l'annaffiarlo e con ostacoli, i quali facciano ombra, sì come Palladio medesimo dice. Le quali cose intendo ne' luoghi troppo caldi e secchi, perocchè nelle nostre contrade temperate non hanno bisogno. E dee avere un solo stipite poco levato da terra. E conviene quando l'arbore è infermo, met-

tere alle radici la feccia del vin vecchio mescolata con l'acqua. Contro alle brine si dee aggiugnere letame al pesco, o, come ho detto, la feccia del vin mischiata con l'acqua; e varrà meglio se vi si metterà l'acqua, cottovi dentro fave, secondo che scrive Palladio: e se fosse impedito da' vermini, si prenda la cenere e si mischi con la morchia, e vi si ponga, e morranno; o vi si metta orina di bue mischiata con la terza parte d'aceto. E se i suoi frutti cadessero, sì si dee scoprire la sua radice, e vi si dee mettere un conio ovvero caviglia di lentischio o di terebinto; o che, pertugiata in mezzo, vi si metta un palo di salcio. E se farà i frutti vizzi o corrotti, si vorrà la corteccia del pedale intorno al basso ricidere; e quando ne sarà un poco d'umore scolato, si dee la tagliatura con argilla o con loto impagliato coprire. Contro a' vizj del pesco si dice, che fa prode la spartea sospesa a' rami. Le pesche si conservano, se, cavatone i noccioli, si seccheranno al Sole. Anche se, cavatone i noccioli, con mele si condiscano, diventeranno di buon sapore. Anche si dice, che si conservano, se il suo bellico si riempierà tutto di pece calda iv' entro gocciolata, e in chiuso vasello si ripònga. Le pesche son fredde e umide nel secondo grado e generano flemma, e deonsi mangiare a digiuno; e appresso si dee ber vin pretto vecchio odorifero. Le pesche si di-

vidono in due maniere, imperocchè certe sono grosse e molli ovvero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde e umide; certe son piccole, sode e dure, e queste son più terrestri, cioè più fredde e alquanto secche, e massimamente se non saranno perfettamente nell'arbore maturate, o che del tutto sieno acerbe e crude. Il sugo delle sue foglie bevuto, manda fuori i vermi cucurbitini, e quel medesimo adopera, se di quel medesimo si farà impiastro al bellico, secondo Avicenna. Il sugo delle sue foglie messo nell'orecchio, uccide i vermini. Le pesche mature son buone allo stomaco, e in loro è virtù di dare appetito, e non si deon mangiare dopo altro cibo, perocchè si corrompono, ma deonsi innanzi mangiare: e le secche son di tarda digestione e di non buon nutrimento, quantunque sieno di molto; e le mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo stringono.

CAP. XXIII.

Della Palma.

La Palma è arbore che produce i datteri, e desidera aere caldo o temperato, perchè in regione calda innanzi il Verno matura il suo frutto. Ma nella fredda, la quale è nel quinto o nel sesto clima, non matura se non dopo Verno, al principio

della Primavera, o della State del seguente anno, e intorno al settimo clima pullula, ma non alligna per lo troppo freddo, il qual non può sostenere. Ma più vera cosa è a dire, che nel sesto climate viva, e nel quinto ancora malagevolmente. Terra soluta e sabbionosa richiede: onde è manifesto, che il luogo dove le palme per sè medesimo nascono, non è quasi ad alcun frutto utile. Piantansi con le piante del mese d'Aprile o di Maggio, tuttavolta in modo, che quando la pianta si pone, intorno ad essa o di sotto si metta grassa terra. Anche si pon del mese d'Ottobre col seme ovvero co' noccioli de' datteri non vecchi, ma novelli e grassi, nel cui semenzajo della terra sarà da mescolar cenere. Tuttavolta è da notare, che la palma che cresce d'un nocciolo, appena alligna, ma piuttosto di molti posti insieme. E questo avviene, imperciocchè la pianterella che nasce d'uno, è tanto debole, che non può far pedale che possa sostener l'arbore: ma molte piante nate insieme, e per ristrettezza l'una allato all'altra continuate, fanno e compiono il pedal dell'arbore. Ancora conciossiacosachè i noccioli e il seme dell'altre piante abbiano virtù pullulativa, alcune di sopra, alcune di sotto, alcune dintorno, alcune di mezzo; il nocciolo della palma, il quale è l'osso del dattero, l'ha quasi dal suo dosso, e quivi è un pertugio stretto

alquanto lungo, per lo quale il suo germoglio esce fuori. Per la qual cosa il suo ottimo piantare è, che questi noccioli si mettano in un sacchetto di panno lino nel sabbione, e quanto si può fare, il pertugio dell' uno s'aggiunga e accosti al pertugio dell' altro, acciocchè la pianterella dell'uno fortemente trapassi nella pianta dell'altro, e allora la forza di molte congiunte insieme, faranno arbore più perfetto: imperocchè la palma d'una virtù e potenza non viene a perfezione, sì per lo sesso ovvero natura, che in esso è più distinto che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno. Ancora il maschio palmizio giammai non fa frutto alcuno, ma se il maschio piantato allato alla femmina s'inclina ad essa, per modo che si tocchino insieme i rami del maschio e della femmina, e il biforcamento de' rami della femmina costringa i rami del maschio, allora le palme ritte si partono l'una dall'altra, e la femmina in quel tempo concepe non con alcuna sostanza uscita del maschio, ma per la sua virtude. E simigliantemente questo dimostrano l'opere de' villani, perocchè se le piante son di lungi l'una dall'altra, cioè il maschio dalla femmina, tolgono i rami de' maschi e gli pongono sopra delle femmine, e quella nelle sue forche gli costrigne e concepe di loro. Ma quando la femmina sta carica del frutto, per lo vento, il quale mena lo spirito, ovvero umo-

re del maschio sopra lo frutto della femmina, si maturano i frutti. Ma non è da immaginare, che di questo impregnamento e maturamento la pianta femmina abbisogni, quando la pianta di più seme s'apprende e nasce, imperocchè allora ha in sè più piante masculine in virtude e sostanza. E si dee la pianta d'un anno o di due traspor del mese di Giugno e nel cominciamento di Luglio, e sia cavata intorno assiduamente, acciocchè per annacquamento vincano i continui ardori della State. Ajutansi le palme con l'acque alquanto salate: e se l'arbore è infermo, si conviene cavare intorno e mettervi feccia di vin vecchio, e tagliare il soperchio capellamento delle sue barbe, o mettere un conio di salce nelle sue radici. Questo arbore malagevolmente cresce, lunghissimo tempo dura, e anzi il centesimo anno non fruttifica, secondo che scrive Plino. Ed è da sapere, che il frutto de' datteri non per li picciuoli pendono da' rami suoi, anzi hanno certe sedie, nelle quali sanza alcun mezzo stanno ne' rami, e mirabil cosa di questo frutto vedemo in ciò, che in una siliqua ovver guscio produce i suoi frutti e ramuscelli, nei quali i suoi frutti sono. I quali gusci non s'aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, ovvero guscio della rosa o del giglio, e d'altri molti fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo, e caggiono poichè

ne saranno usciti i datteri, e i rami, sopra i quali sono, in quel modo che s'apre il guscio del papavero e del porro. Ed è nella sommità di sopra a questo arbore un ricettacolo, nel quale è la molle sostanza, la quale molto s'appressima alla sostanza de' datteri, la quale quando si taglia, secca la palma. I datteri son caldi e umidi nel secondo grado, e generan sangue grosso e son malagevoli a smaltire: tuttavolta son più digestibili de' fichi secchi, e più provocano l'orina. Ma a coloro che gli costumano di mangiare, ingenerano costrignimento e durezza, e grossezza e enfiamento di fegato e di milza, e son nocivi alle gengie e a' denti, e fanno dolore nella bocca dello stomaco.

CAP. XXIV.

Del Pino.

Il Pino è arbore noto, il quale si crede che sia utile a tutte le cose che sott' esso crescono. Desidera luogo magro e spessamente marino, e tra i monti e tra i sassi si trova più ampio e più bello, e ne' luoghi ventosi e umidi diventano gli arbori maggiori. Ma a questa generazion d'arbori deputerai quelle pianure, ovvero monti, i quali non possono ad altri arbori essere utili. Arerai adunque que' luoghi diligentemente e purgherai, e vi spargerai i semi

a modo che semini il grano, e con lieve sarchiello il coprirai, e non si dee più di un palmo nascondere. E poichè nati saranno, non si deono trasporre, perocchè non agevolmente s'appigliano, e a pena crescono; e non si deono per alcun tempo tagliare, perocchè sene seccano; e nel luogo del ramo ovvero della radice tagliata, altra pianta non nasce. Seminisi adunque co' suoi noccioli cavati dalla pina senza scaldarla a fuoco, e si macerino in acqua per tre dì nelle calde e nelle secche regioni del mese d'Ottobre e di Novembre; ma nelle fredde e umide di Febbrajo e di Marzo. Altri sono che dicono, che 'l frutto del pino si dimestica per trasporsi, e traspongonlo in questa maniera, cioè: che prima sotterrano molti semi in vaselli di legno ripieni di letame e di terra, e quegli, poichè saranno cresciuti, lasciato quello che fia più saldo, si lievano via tutti gli altri. E poichè sarà a convenevol crescimento pervenuta, traspongono la pianta di tre anni con tutto 'l vasello; il qual vasello poi rompono nella fossa, e rotto, danno alla pianta larghezza di distendersi, tuttavolta mischiando con la terra sterco di cavalla. E si dee osservare, che la sua radice, la quale è una sola e diritta, si possa insino alla sua sommitade intera e, senza lesione alcuna trasporre, e si dee difendere solamente dalle bestie, mentre ch'è tenera e debole, che non la rodano

e scalpiccino. Il potar le novelle piante del pino le promove in tanto, che raddoppia la lor crescenza. Anche si dice, che sotto la lor corteccia nascono agevolmente vermini, che rodono il legno e guastano; onde se si spoglierà spessamente delle sue cortecce, durerà più lungo tempo, e le pine possono in esso arbore infino al mese di Novembre dimorare; e si deono le più mature pine scerre innanzi che i pinocchi si manifestino, i quali se non si purgano, non possono lungamente durare. Tuttavolta sono alcuni, i quali in vasi di terra nuova e ripieni di terra affermano, che co' suoi gusci si conservano. La pina, secondo Isac, è calda e umida nel secondo grado: e secondo Avicenna, è calda e umida nel terzo, ed ha virtù lenitiva, umettativa e alquanto apritiva, ed è ottimo cibo a color che hanno difetto negli spiritali membri, e che hanno apostema di freddo umore. E agli asmatici, cioè a coloro che hanno secca tossa, e agli etici e consunti: e accresce il sangue e provoca a lussuria: e si può per sè medesima dare o con isciroppo o con lattovare, o ne' cibi. E la corteccia di fuori vale contro alla tossa, allora che la pina si lieva dell'arbore, se si cuoce in acqua, e poi si ponga sopra il carbone acceso, per modo che lo infermo riceva il fummo.

CAP. XXV.

Del Pepe.

Il Pepe è arbore piccolo, e nasce e ottimamente fruttifica sotto il segno del Cancro e nel primo clima ov'è molta adustion di Sole, e massimamente nel monte Caucaso, secondo che dice Isidoro. Dicesi ancora, che i serpenti guardano le sue selve. Ma gli abitanti di quelle contrade nel tempo della maturità sua incendono le selve, e i serpenti fuggono, e per quello le granella del pepe ch'erano naturalmente bianche, diventan nere e vizze. Ma Dioscoride dice, che i Saracini poichè l'hanno colto, lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli si tolga, e non si possa in altre parti seminare. In luoghi temperati nasce ancor, ma non vi fruttifica, ed imperciò il piantarlo appo di noi è di niuna utilitade. Il pepe è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù dissolutiva e confortativa, e la sua polvere posta alle nari provoca starnutazione, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica. Il vino della sua decozione e de' fichi secchi, mondifica i membri spiritali dall'umore appiccante, e mirabilmente vale contro all'asma, che da cagion fredde procede. Anche la sua polvere con fichi data, vale a quel medesimo: e data nei

cibi conforta la digestione: e non è mica utile a' sanguinei, nè a' collerici l'uso del pepe; imperocchè dissolve, e alcuna volta induce lebbra. Anche la sua polvere posta in su la carne si la rode. E Avicenna dice, che messa nel palato con mele, vale alla squinanzia, e mondifica il polmone. Bevuta con l'aceto, e unta e fregata, vale alle posteme della milza, e provoca l'orina, e manda fuori la creatura, e dopo il coito corrompe la creatura con la sua fortezza.

CAP. XXVI.

Della Quercia, Rovero, e Cerro.

La Quercia, il Rovero, il Cerro sono arbori grandi, i quali son quasi d'una medesima natura, e hanno molta similitudine nella sodezza e durezza de' loro legni, e nella forma delle lor foglie e frutti: imperciocchè tutti producon ghiande, e tutti fanno profonde e molte grandi radici: ma son differenti nella forma degli arbori: imperocchè la quercia fa corto pedale, e i rami grandi da tutte le parti sparti. Il rovero fa il pedale diritto e alto con meno rami: ma il cerro fa il pedale lunghissimo e molto diritto, e pochi rami. Questi arbori richieggono terra salda e dura, o mezzana o montuosa, o prossimana ai monti. Ma la terra risoluta e acquidosa, e spezialmente sabbionosa, schifano. Seminan-

si con le sue ghiande nel semenzajo o ne' campi, o nelle ripe de' fossati poste del mese di Gennajo, di Febbrajo, o del mese di Novembre. Colgonsi le ghiande nel tempo che caggion mature dall' arbore, e serbansi secche al Sole per lo cibo de' porci, perocchè molto si confanno a loro. Tutti i predetti arbori durano lungamente in lavori fatti sotterra, e il rovero è ottimo sopra terra: ma gli altri due non sono mica tanto buoni. Le ghiande son fredde nel primo grado e secche nel secondo, e non s'usano in uman cibo, ma per li porci, imperocchè sono alla digestion contrarie, e indurano il ventre, e imperciò vagliono alla dissenterìa e all' ulceragioni delle budella, e al flusso del sangue: ma tuttavolta provocano l'orina e nutriscono il corpo quasi come certe granella, e tardi discendono dello stomaco, e fanno dolor di capo per lo lor fummo, il qual sale dallo stomaco. Ma la sua superficie è molto lazza, e simigliantemente le galle de' detti arbori, onde vale al flusso del sangue delle femmine. Anche la lor cocitura è convenevole alle piaghe delle budella: e ancora ardendole e la loro polvere prendendo, e posta nella natura della femmina, disecca l'umor putrido, e quindi scolano. E Avicenna dice, che le foglie loro son di forte lazzezza: e la ghianda fa utile nello incominciamento alle posteme calde. Anche le scorze delle ghiande fanno ristrignere e

saldar le piaghe, quando si pestano e vi si polverizzan di sopra. E le lor galle si fregano con aceto sopra la impetigine, e rimuovonla. E la lor polvere si sparge sopra l'acqua, e bevesi contro alle piaghe degli intestini e antico flusso. E similmente quando si mette nelle medicine, è convenevole a questa operazione.

CAP. XXVII.

Del Sorbo.

Il Sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fatte, cioè o piccolo e ritondo, e questo produce la femmina: o grande un poco lungo e acuto, il quale nasce del maschio. Amano luoghi umidi e prossimani a' freddi, e dilettansi o nelle montagne o in luoghi prossimani a' monti, più che nelle valli o di lungi da' monti, e disideran terra grassissima: e dimostramento di ciò sia il suo spesso nascimento in sì fatti luoghi. Del mese di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo si seminano le sorbe acconciamente ne' luoghi freddi, ma ne' caldi d'Ottobre e di Novembre, in tal modo che le mature sorbe in semenzajo si pongano. E chi le vorrà porre con le piante, ne potrà fare a sua volontade, purchè ne' caldi luoghi del mese di Novembre, e ne' temperati di Gennajo e di Febbrajo, e ne' freddi inclinante il Marzo si dispongano. E deesi

la sua pianta trasporre quand' ella è forte, e desidera le fosse alte e gli spazj ampli, acciocchè dimenata da' venti, divenga grande, perocchè a ciò molto fanno pro. Del mese d'Aprile ovvero in fine di Marzo il sorbo s'innesta in sè e nel melo cotogno, e nel pruno albo, avvegnachè in esso diventi picciolo: innestasi sotto la corteccia e nel pedale. E secondo ch' io penso, anche ne' meli e ne' peri acconciamente si può innestare. Rallegrasi per adacquamento nei tempi secchi, e per continuo cavamento. E deesi formare in modo, che un solo pedal possegga, levato da terra dintorno di dieci o dodici piedi. E se fosse molestato da vermi rossi e pilosi, che nascono in esso e soglion roder le sue midolle, sene deono, secondo che dice Palladio, alcuno cavare senza ingiuria o lesion d'arbore, e arderli ivi appresso, perlaqualcosa si crede che gli altri fuggano o periscano. Le sorbe si serbano in questo modo, cioè: che le più dure si colgano e si ripongano: e poichè cominceranno ad ammezzare, si deono mettere in orciuoli di terra e empiergli, e di sopra si deono coprir di gesso e mettansi in una fossa due piedi addentro in luogo secco fatta sotto il Sole, e con la bocca di sotto: e di sopra si dee la terra forte calcare. Anche si seccano al Sole, partendole in tre parti: e quando si vorranno usare, si macerino con acqua bollente, e ritornano con piacevol sapore.

Altri sono che co' suoi picciuoli le colgono verdi, e appiccanle in luoghi oscuri e asciutti. Delle sorbe mature si fa il vino, sì come delle pere. Il legno del sorbo è sodo e non tiglioso, ma agevolmente frangibile, per la qual cosa ottimamente si pialla e pulisce, onde molto è convenevole a' lavori di vasi e degli scrigni, e degli assi e tavole, le quali richieggono la faccia di sopra pulita e piana, e il suo legno è rosso. La sorba è fredda e secca, e costrettiva del ventre, eziandio se fia perfettamente matura.

CAP. XXVIII.

Del Giuggiolo.

Il Giuggiolo è un arbore piccolo molto scabroso, le cui foglie sono molte e insieme serrate quasi a modo d'un ramuscello, e che insieme nel tempo del Verno dall'arbore caggiono, il cui frutto è simigliante all' orbacche o alle bocce delle rose, o al frutto degli ulivi, ed ha solamente un nocciolo. Il suo legno è dentro molto rosso, bello e sodo, e però sene fa stromenti da sonare, e spezialmente cetere. Desidera aere temperato e non teme il freddo. In terra grassa e soluta s'allegra molto. Seminasi co' suoi noccioli in semenzajo del mese di Novembre o di Febbrajo, assai diligentemente nutriti: i quali quando sa-

ranno cresciuti, si traspongono di due ovvero di tre anni. Ponsi ancora con le piante, che sieno sopra le radici della madre, o di quelle che saranno nate del frutto che cade appresso la madre. E secondo ch' io penso, si possono innestar nel pruno albo, e forse nel prugno nel mese di Febbrajo e di Marzo nel legno fesso. E formasi per modo, che abbia un sol pedale, levato da terra intorno di sei piedi. Colgonsi le giuggiole nel tempo della vendemmia quando dimostrano rossezza o vajezza, le quali sono assai dilettevoli a manicare ma poco nutriscono.

CAP. XXIX.

Del Ginepro.

Il Ginepro è un arbuscello piccolo noto assai, il quale desidera aere caldo o temperato, o terra arenosa e soluta, e quasi sterile: e massimamente nasce e fruttifica nel lito del Mare, o ne' monti quasi sterili, ne' quali è la terra soluta, che lima s'appella. Ma nei luoghi acquosi e nelle valli non va innanzi, perocchè per troppa umidità si corrompe, e con piccolo e secco nutrimento si sostenta. Di questo arbuscello sono due maniere, cioè il maschio, il quale si lieva in alto e molto poco fruttifica, e la femmina, la qual poco levata da terra, spande i suoi rami presso ad es-

sa. Il quale arbore per maraviglioso modo tutto quasi il tempo dell'anno fruttifica, e matura il frutto. Anche n'è un' altra maniera di più belli assai e migliore, il cui frutto è rosso e grosso come piccole ciriege. Questo arbuscello è salvatico, e ne' detti luoghi per sè medesimo nasce: tuttavolta se alcun desidera di piantarlo, lo pianti co' suoi noccioli, o trasponga le piccole piante levate dalla madre, in quei luoghi che a lui piacerà, e le sue radici non profondi molto sotto la terra. Il quale non s'allegra d'esser cavato, se in luogo non fosse già troppo ardente e riarso. E si dee del mese di Febbrajo o di Marzo seminare. E non ha bisogno di potarsi, nè di formarlo in modo d'arbore, se alcuno non volesse già il maschio per diletto in alto mandare. Cogliesi il suo frutto allora, che dimostra per successione con la nerezza ovvero rossezza la sua maturitade. Il suo legno è rosso e bello, e alquanto vajo e odorifero, ed è buono per ischidioni, il qual suo sapore nella carne ivi entro arrostita, lascia. Anche sene fanno cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo e secco, e molto vale contro alla fredda tossa mangiato e cotto nel vino, e sì si bee il detto vino, e il frutto si mangia. E i suoi rami col frutto e con le foglie, cotti in acqua con vino, e messi in vaselli, i quali sentano di muffa, con vino o con acqua bollente, e turato il pertugio di sopra e

rimenati intorno, ivi entro guazzati, mirabilmente purgano i vaselli, e danno loro odore e sapor laudabile e buono.

CAP. XXX.

Degli Arbori non fruttiferi, e d'ogni loro utilità.

Sufficientemente è di sopra trattato degli arbori fruttiferi, e del coltivamento loro e utilità. Ma ora si dirà brevemente di tutti gli arbori e sterpi che non fruttificano, i quali si trovano nelle parti nostre, e della loro utilitàde, secondo il medesimo ordine d'alfabeto.

CAP. XXXI.

Dell' Abeto.

L'Abete, che volgarmente si chiama Piella e Larice, son quasi una medesima cosa, li quali non si coltivano: è nell'Alpi, e ne' luoghi ventosi molto crescono, e tutti maravigliosamente si levano diritti in alto, e d'ogni tempo hanno verdi le foglie. De' quali si fanno arbori e antenne di navi grandi, a che non puote esser sufficiente niuno altro arbore. Ottimi sono in tutti i lavori asciutti degli edificj, imperocchè son leggieri e forti, e durabili: e l'assi fatte di quegli, molto in ciascuna parte ornano

le magioni. Fassi ancora vaselli da vino grandi, così come piccoli: ma in essi agevolmente inacetisce il vino. Ma Larice è buono spezialmente da farne le secchie, nelle quali si reca l'acqua: imperocchè l'abete e la piella agevolmente per l'acqua diventano viziosi.

CAP. XXXII.

Dell' Ontano.

L'Amedano, cioè l'Ontano, è un albero che non si cultiva, ma in luoghi pantanosi e acquosi spezialmente si diletta, ed è legno utile per mettere in edificj. Ma è necessario e utile, se è da piantare in luogo umido di fondamento: imperocchè fitto verde sotterra, incontanente barba, e ingrossato per più pali prossimamente posti e ridotti in un corpo, fa fortissimo e lungamente durabile fondamento. Anche sene fanno convenevolmente taglieri e bossoli, i quali radissime volte fendono.

CAP. XXXIII.

Dell' Acero.

L'Acero è arbore assai grande, il quale si trova nell' Alpi, ottimo per far nappi e scodelle, e taglieri e vivuole da sonare, e tutti dilicati lavori: imperocchè il suo

legno è bianco e sodo, e molto pulito diventa. Ma le scodelle agevolmente si fendono per lo caldo, se non saranno già fatte del suo legno in quattro parti fesso, o di nodosa o di nervosa radice.

CAP. XXXIV.

Dell' Avornio.

L'Avornio è arbore piccolo, il quale similgliantemente nasce in Alpi, la cui corteccia di mezzo data in cibo o in beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

CAP. XXXV.

Dell' Agnocasto.

L'Agnocasto è uno sterpo ovvero bronco, cioè piccolo arbuscello, il quale d'ogni tempo si trova verde, e più inluo ghi acquosi e negli asciutti meno, e il suo legno è duro, e le sue foglie son come quelle dell' ulivo, ma più morbide e lisce: ed è caldo e secco nel terzo grado, secondo alcuni, ma secondo Avicenna, è caldo nel primo e secco nel secondo. Le foglie e i fiori si confanno a uso di medicina, e più i fiori che le foglie. E i suoi fiori si chiamano l'agnocasto, i quali si colgono nella Primavera, e solamente per tutto l'anno si conservano. E quando son verdi, sono di

maggiore efficacia che secchi. E chiamasi agnocasto, perocchè reprimendo la lussuria, rende casto colui che sopra il porta, come l'agnello. E fattone letto, toglie e costrigne la lussuria, rimovendo la polluzione e il rizzamento della verga, secondo che dice Avicenna. Facciasi anche fomento al luogo della generazione dell' acqua della sua decozione, e beasi il sugo. E contro la gomorrea si cuoca un poco di castorio nel sugo suo, e diesi a bere. Anche le foglie e i suoi fiori si cuocano in aceto, e vi si giunga castorio, e si faccia impiastro sopra i membri genitali. Ed è da sapere, che certe cose sono che spengono la lussuria, spessando lo sperma, sì come il seme della lattuga, il petorsillo, i cedriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, l'aceto, le porcellane, la latuga salvatica, il sumàco, la canfora e smiglianti cose. E certe cose la spengono debilitando gli spiriti, e consumando lo sperma: sì come la ruta, la majorana, l'agnocasto, il comino, la nepitella e l'anèto: perocchè queste cose son calde e apritive, e distruggon la ventosità. Ancora il fomento fatto della decozion dell' acqua dell'agnocasto, disecca la superfluità della matrice, e strigne la sua bocca. Ancora vale la decozion dell'agnocasto, dell' appio e della salvia in acqua salsa contro alla litargia, se di quella si fregherà fortemente le parti di dietro del capo. E Avicenna dice, che se sene farà

suffumigio alle femmine, quando avranno gran disiderio di giacer con uomo, guarranno: e le sue foglie scacciano gli animali venenosi.

CAP. XXXVI.

Del Bosso.

Il bosso è arbore piccolo, il legno del quale è durissimo, del color del gruogo, e molto bello. Il quale arbore è sempre di belle frondi verdi vestito, delle quali le donzelle fanno ghirlande. E puossi non solamente piantare, se le piante piccole radicate e divelte dal pedale della madre, si pongano: ma eziandio se i suoi rami, rimosse le foglie, si ficchino in terra. E la raditura di questo legno, perocchè è fredda e secca, cotta in acqua di pozzo costrigne il cadimento de' capelli, secondo che dice Dioscoride. Tigne eziandio i capelli, se della sua decozione si lavano. Del suo legno si fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi o tavolelle: e ogni lavoro piccolo, che richiegga bellissimo legno da intagliare, perocchè riceve e ritiene acconciamente ogni e qualunque forma.

CAP. XXXVII.

Del Brillo.

Il Brillo è un piccolo arbuscello, il quale nasce nell' arene de' fiumi, e fa molte e belle verghe, che si colgono del mese d'Aprile quando il sugo si muove in quelle, e si sbucciano, e sene fanno corbe e gabbie da uccelli e da seccar cacio, e canestri, ne' quali il pane e frutte si portano. Anche delle sue radici si fanno bellissimi carnieri, e sene legano i manichi delle falci e pennati, i quali sono necessarj a tagliar legni e potar le vigne.

CAP. XXXVIII.

Dell' Arcipresso.

Il Cipresso è arbore grande e bello, e sempre di verdi frondi vestito, e imperciò volentieri ne' Chiostri de' Monaci e Frati si pianta. E il suo legno è molto odorifero e bello, del quale si fanno bellissime e odorifere tavole, le quali gli uomini pongono volentieri ne' fondi degli strumenti musicali, come nel liuto, nella chitarra, e negli altri, e tutte opere dilicate. Questo arbore, sì come dice Avicenna, è caldo nel primo grado, e secco nel secondo; e alcuni dicono ch' è freddo, e le sue foglie

e galle sono stitiche, e le foglie rimuovono la morfèa e saldano le ferite; e la sua noce ovvero galla fa il simigliante, e conforta i nervi, e fortifica e mollifica ovvero strigne il mollificamento; e la decozione della sua noce con l'aceto, mitiga il dolor de' denti.

CAP. XXXIX.

Della Canna.

La Canna è nota, la qual desidera la terra mezzanamente umida e grassa. E i canneti si fanno in questo modo, cioè: che lavorata ugualmente la terra e pastinata, ovvero vangata del mese di Febbrajo, e fatto piccolissime fosse, un piè l'una di lungi dall' altra, gli uovoli delle canne per ciascuna fossa si sotterrino. E se la provincia è calda e secca, è bisogno che si diputino a' canneti umide valli e abbondevoli d'acqua; e se la regione è umida, si deono in luoghi mezzani ordinare, ma che sieno al sugo delle ville suggetti. Zappansi come le vigne, e con le marre si tagliano al pari della terra del mese d'Ottobre e di Novembre. Ma se alcuni antichi canneti vi sono, del mese di Febbrajo si sarchino e cavino attorno, ricidendo quelle cose che son da purgare nella radice, cioè il fracidiccio e mal nato, e quelli che non hanno occhi da germinare.

Delle canne si fanno i pali e le pertiche delle vigne e stuoje, delle quali i poveri fanno i tramezzi nelle lor case. E secondo che dice Avicenna, sono di forte infreddamento. E le foglie della canna, le radici e la corteccia fanno prode alla lopitia, e mandano via le chiazze e macchie. E la sua radice con la cipolla salvatica, trae quelle cose che nella carne si ficcano. E la lanugine, la quale è il suo fiore, quando cade nell' orecchio, fa venir sorditade, perocchè iv' entro s'invischia e non esce.

CAP. XL.

Della Ginestra.

La Ginestra è un' arbuscella sì piccola e debile, che molto s'approssima a natura d'erba, la quale ne' monti e ne' magrissimi luoghi nasce e produce fiori di color giallo bellissimi, i quali adoperano le giovani per ghirlande. De' cui ramuscelli, quando i vinchi mancano, si possono i tralci delle vigne legare. Anche delle ginestre si può fare stoppa, la quale in luogo di canape o di lino si può usare.

CAP. XLI.

Del Faggio.

Il Faggio è arbore grande, il quale nasce

nell' Alpi, del quale si fanno ottime lance e assi di seggiole e di libri. Anche è utile negli edificj, posto in luogo asciutto, ma nell' umido si corrompe. E Isidoro dice, che la ghianda ovvero frutto del faggio è molto dolce e nutrichevole, e la sua midolla piace molto a' topi, e ingrassa i ghiri, ed è convenevole a' tordi e a' colombi, e gli nutrisce e fa la lor carne tenera a cuocere. La sostanza del suo legno è acconcia in molti lavori, ma non molto dura, perocchè volentieri è rosa da' vermini. Anche è molto necessaria all' arte del vetro, innanzi che sia da' vermini mangiata, perocchè della sua cenere si fa il vetro con l'aggiunzione di certe altre cose, per la virtù del fuoco.

CAP. XLII.

Del Frassino.

Il Frassino è arbore assai grande, il quale in grassi e umidi boschi si diletta. E il suo legno assai è buono per fuoco, e ottimo per li cerchi delle botti e de' tini, e per le ruote de' carri. Anche è convenevole negli edificj secco e non verde, pure che non tocchi la terra, perocchè allora si corromperebbe per l'umido. Ancora la sua selva tagliata di terzo in terzo, o di quarto in quarto, produce ottime pertiche per le vigne. E Plinio dice, che le foglie

del frassino sono utili contra 'l veleno, imperocchè cavatone il sugo e datone a bere, dona sommo ajutorio contra i serpenti. Ed è tanta la virtù sua contr' a' serpenti, che la mattina nè la sera non ardiscono alla sua ombra approssimare. E se si ponesse intra 'l fuoco e le foglie del frassino il serpente, più tosto nel fuoco che nelle foglie si gitterebbe. Anche la sua corteccia e le sue foglie costringono il ventre e 'l vomito fatto per difetto della virtù contentiva, se con acqua piovana e aceto si cuocano e si pongano sopra lo stomaco. Ed è arbore caldo e secco nel secondo grado, secondo che Plateario dice.

CAP. XLIII.

Del Frassignuolo.

Il Frassignuolo è arbore simigliante al Frassino nel legno e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimestici e coltivati si diletta. Questo arbore produce un frutto ovvero granella piccole, le quali sono nere quando son mature e molto dolci, ma non hanno sopra de' loro noccioli niente quasi di polpa. Ancora seccati, molti mesi si posson conservare.

CAP. XLIV.

Del Nasso.

Il Nasso è arbore piccolo, il quale nasce ne' monti e nell'alpi, è ottimo per balestri e archi di legno.

CAP. XLV.

Del Fusano.

La Fusaggine è arbore piccolo, il quale nasce nelle siepi, del cui legno si fanno ottime fusa e archetti di viuole.

CAP. XLVI.

Dell' Oppio.

L'Oppio è arbore assai grande, il quale ha il legno bello e bianco quasi simigliante all'acero, del quale si fanno ottimi gioghi da buoi, e taglieri e scodelle e tavole per far dilicati lavori.

CAP. XLVII.

Del Pioppo e dell' Albero.

Il Pioppo e l'Albero son quasi simiglianti arbori in grandezza e in forma delle foglie;

ma il pioppo cresce più in alto, e 'l suo legno non pulisce, ma l'albero stende più i rami per li lati, e 'l suo legno è più bianco e più bello per far tavole, e sono assai convenevoli agli edificj, quando si pongono in luogo asciutto, avvegnachè in essi non durino lunghissimamente. E dilettansi in luoghi umidi e arenosi, e spezialmente il pioppo, e non possono ne' monti e ne' luoghi sassosi e cretosi o argillosi durare. Piantansi con rami d'un anno o di due o di più fitti in terra, e agevolmente s'appigliano. Anche s'è provato, che l'albero s'è tagliato, e dovunque sono i pezzuoli e rotture della tagliatura saltati, è nata di quelli una spessa selva. Puote eziandio questa cosa incontrare per pullulazione delle radici, le quali intorno l'arbore tagliato quasi tutta la terra occupano nella sua sommitade. Perlaqualcosa ancora si trova, che li predetti arbori fanno gran danno alle vigne e a' campi del grano. Il pioppo ha questa proprietà, che se si pota nel tempo della State, agevolmente si secca, e diventa infermo, debole, scabroso e aspro. Ed è detto popolo, perchè tagliato pullula a guisa di popolo, come dice Isidoro.

CAP. XLVIII.

De' Rosai.

I Rosai son noti arbuscelli, de' quali

certi son bianchi, e certi rossi: alcuni sono domestichi, e alcuni salvatichi. E Plinio dice, che i domestichi diventan salvatichi per suttrazione dell' acqua e del coltivamento, e i salvatichi diventan dimestichi. I bianchi, così i salvatichi come i dimestichi fanno forti siepi, perocchè hanno molte e forti spine, e tutte in tanto ritorte, che coloro che vogliono per esse entrare, per forza ritengono. Ma i rosai rossi debili verghe e spine producono. Piantansi con piccole piante e con verghe divise in piccole particelle, e poste nel semenzajo, e si piantano co'semi. E i suoi semi son quelli, che nelle bocce rosse sono ricolti, la cui maturitade, acconcia a piantare, si conosce quando dopo la vendemmia hanno color rosso, e alquanto sono mezzi. E se ve ne fosse alcuno che fosse vecchio, si cavino d'attorno, e tutto il seccume si ricida. Anche quelli che son radi, si possono riparare per propagginamento di verghe. La rosa è fredda nel primo grado e nel secondo secca, e la verde, sì come la secca, si confà ad uso di medicina. Seccansi alquanto al Sole, e possonsi serbar per tre anni. E quando si trova la recezion delle rose, si deono porre secche nelle medicine, perocchè più agevolmente si pestano. Delle rose verdi si fa il mele rosato e il zucchero rosato: e il lattovaro del sugo delle rose, sciroppo rosato, olio rosato, e acqua rosata. Il

mele rosato si fa in questo modo. Imprima si debbe il mele schiumare, appresso colare: poi vi si mettano le foglie delle rose, gittati i picciuoli e certi bianchi che sono dalla parte di sotto, e minutamente tagliate si pongano, e si faccia alcuna decozione: e il segno della sua decozione è l'odore e il color rosso: e si metta in libbre sette di mele una libbra di rose. Puossi per cinque anni serbare, ed ha virtù confortativa per l'aromaticità, e di mondificare per lo mele. E si dà acconciamente ai flemmatici, ai collerici e maninconici nel Verno e nella State. A' debilitati si dà con la mulsa fatta dell' acqua e del mel rosato, e si dà a mondificar gli stomachi di freddi umori il mele rosato, con acqua della decozione del seme del finocchio, giuntovi tre granella di sale. E secondo Niccolao, si fa in questo modo. Che nelle dieci libbre il purissimo e bianco mele schiumato si ponga libbre una di sugo di rose fresche nel pajuolo poste al fuoco: e quando avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi, con le forbici o col coltello tagliate, e bolla insino a tanto, che e' torni alla consumazion del sugo: e mentre che e' bollirà, sempre si mesti; e messo in vasello di terra, quanto più vi si terrà, tanto sarà migliore. Il quale, preso con l'acqua fredda, conforta e costrigne lo stomaco. Preso con la calda, mondifica: e si dee dare la

mattina e dopo il Meriggio. E in quel medesimo modo si fa il mele violato, e vale a' tisichi che hanno febbre, dato con con l'acqua tiepida. Il zucchero rosato si fa in questa maniera. Prendasi le foglie delle rose verdi peste col zucchero, e tritinsi bene, e ripongansi in vasello di vetro per trenta dì al Sole, e si muovano ogni dì, acciocchè bene si mescolino, e si metta in quattro libbre di zucchero, una di rose, e si puote per tre anni conservare, ed ha virtù di costrignere e di confortare, e vale contro alla dissenteria, e la dissuria, e la diarria, fatta per cagione di debilità della virtù contentiva. Anche vale contra il vomito collerico, contro il tramortimento, e contro la cordiaca cioè passion del cuore. Quando avviene per riscaldamento de' membri spiritali, si dia con acqua rosata. Il lattovaro del sugo delle rose si fa in questa maniera. Togli di zucchero e di sugo di rose egualmente libbre una e once quattro: di sandali delle tre generazioni, di catuno dramme sei, spodio dramme nove, di diagridio dramme dodici, canfora una, e tempera a modo di lattovaro, con lo sciroppo fatto del zucchero e col sugo delle rose. E sene dia quanto una castagna nell'acqua calda nel mattutino, e vale contro alla gotta calda, e purga la collera rossa. E quelli che si levano di febbre terzana, cotidianamente sanza molestia purga, e le reliquie dei

mali umori che quivi saranno rimasi, potentemente mena fuori. Lo sciroppo rosato si fa in questa maniera. Sono alcuni che cuocono le rose nell'acqua, e in tale acqua colata aggiungono zucchero e fanno lo sciroppo: ma altri fanno meglio, cioè, che pongono le rose in un altro vasello stretto di bocca, e mettonvi sopra l'acqua bollente, e ve la lasciano stare infinattanto, che l'acqua diventa rossa, e fannone sciroppo. Altri pestano le rose verdi e traggonne il sugo, e in cotal sugo fanno lo sciroppo, e questo è ottimo. E nota, che lo sciroppo fatto delle rose fresche, nel cominciamento alquanto allarga, poi costrigne, ma fatto delle secche, nel principio e nella fine costrigne. E si dee dare contra il flusso del ventre e contra il vomito collerico, con acqua piovana ovvero rosata. E a coloro che hanno febbre, dopo il menomamento si dia con l'acqua fredda a bere. E simigliantemente contra il tramortimento, e fassi in questa maniera, secondo Niccolao. Prendi le rose fresche e mettile per sè in un vasello, e nella caldaja metti l'acqua infinattanto ella bolla, e bogliente la metti sopra le predette rose, e poi cuopri il detto vasello, acciocchè il fummo non esca, e poichè l'acqua ivi entro sarà raffreddata, gittane fuori le rose. E quella medesima acqua bollente gitterai sopra altre rose fresche, mutando le rose infinattanto, che quell'acqua diventi

rossa. E di questa acqua prendi libbre quattro e mettivi libbre quattro di zucchero: e quando avrà cominciato a bollire, dibatterai l'albume d'alcun uovo con acqua fredda assai, infinattanto che faccia schiuma: e quella schiuma metterai nello sciroppo bogliente, spargendo. E quando quella schiuma comincerà quasi ad annerire, soavemente ne la cava fuori con la mestola. E ancora ve ne rimetti dell'altra, infinattanto che diventi chiaro lo sciroppo. E quando comincerà quasi a far filo, se lo toccherai col dito, o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto. E questo sciroppo vale al riscaldamento e asciugamento delle febbri, e reprime la sete e conforta e costrigne. E nel predetto modo si fa lo sciroppo violato e lo sciroppo nenufarino, il qual vale contro a'grandissimi caldi nelle acutissime infermitadi. L'olio rosato si fa in questo modo. Alcuni cuocono le rose nell'olio comune e colanlo. E alcuni empiono il vasello di vetro di rose e d'olio e fannolo bollire in pajuol pien d'acqua, e cotale olio è buono. Alcuni pestano le rose verdi e pongonle in olio in vasello di vetro, posto al Sole per cinquanta dì: e questo è buono contro alle calefazion del fegato, se il fegato s'unga: e anche contra dolor di capo con calda cagione, se la fronte e le tempie sen'ungano, e contra la diaforesi: e meglio è se sieno aggiunte le polveri de'sandali bianchi e rossi: e an-

che alle predette cagioni sia posto l'olio rosato ne' cibi in luogo dell' olio comune, e massimamente contro alle calefazion del fegato: secondo Nicolao, si fa in questo modo. In due libbre d'olio comune d'ulive lavato, ponga nsi una libbra di rose alquanto peste in pentola posta piena sopra fuoco, in caldajo pieno d'acqua appeso, e tanto bolla, che la terza parte si consumi, e poscia messo in panno lino bianco, si prema con lo strettojo. A questo medesimo modo si fa il violato, il sambuchino, il mirtino, e vagliono questi olii contro alle febbri acute e acutissime, se sene farà unzione sopra il fegato o sopra i polsi, e sopra le tempie e sopra le palme delle mani, e le piante de' piedi, perocchè ammortano l'arsura e il caldo. L'acqua rosata fanno alcuni in questo modo. Che pongono le rose in vasello di vetro con acqua e fanno bollire in acqua bogliente, e pongano al Sole quest' acqua e diventa rossa: e se sia aggiunta molta acqua, non val tanto: ma la poca val più. E alcuni tolgono le rose, e con le rose non pongono altra acqua, e questa è ottima: e questa si fa in molti modi: e alcuni hanno padella di piombo, la quale pongono sopra un testo rimboccato, al quale dall'una parte è fatto l'usciuolo, onde si mette il fuoco: e intra il testo e la padella è la cenere alta intorno di due dita, acciocchè l'acqua non prenda sapor di fummo: e intorno al testo

è una piccola fornacella fatta di pietre e di loto: e ciò fatto, la padella s'empie di rose, e il cappello del piombo vi si pone di sopra, in modo che inverso la parte ond' esce l'acqua rosata, alquanto penda, e il fuoco si fa continuamente sotto la padella: e tanto vi si lasciano dentro le rose, che tutta l'umidità sia in esse consumata: e allora si lievano via, o altre fresche si mettono in luogo di quelle: e l'acqua si riceve in alcun altro vasel di vetro, sotto il becco della campana ordinato. E ciò fatto, poi si mette al Sole nelle guastade alquanti dì a cuocere, e poi si ripone. Altri sono che volendo sottilmente schifare ogni odore e sapor di fummo nell'acqua rosata, pongono la padella predetta e il cappello in un pajuolo pien d'acqua, e ordinato nella fornacella, per modo che dall' una parte si possa mettervi acqua, la quale possa succedere in luogo di quella che si consuma dal fuoco, e questa è ottima. E altri sono che con un filo le foglie delle rose sospendono in un vasello di vetro, e così sospese per modo che da alcuna parte al vaso non s'accostino, le pongono al Sole e chiudono per modo di sopra, che il vapor delle rose non ne possa uscire: e questa è la migliore che possa essere, ma fassene molto poca e con troppa fatica. L'acqua rosata ha virtù di costrignere e di confortare, e si dee dare contra il flusso del ventre e contra il vo-

mito collerico. Deasi l'acqua rosata sola, o con acqua di decozion di mastice e di gherofani, e spezialmente contra 'l flusso che procede per debilità di virtù contentiva o per acuità di medicina, quando menasse disordinatamente, e si dee dare a bere a coloro che tramortiscono, e che hanno mal di cuore. Sopra la lor faccia ancora si getta, e si mette acconciamente ne' collirj ch'agli occhi si fanno, e negli unguenti che si fanno per la faccia, perocchè rimuovono il panno e sottiglian la buccia. Le rose secche poste alle nari, confortano il cerebro e riparano gli spiriti. Contra 'l flusso del ventre per collera si dia l'acqua piovana, nella quale sieno cotte le rose. A quel medesimo vale lo 'mpiastro delle rose e dell'albume dell'uovo e dell'aceto, fatto e posto sopra il pettignone e sopra le reni. Contra 'l vomito si cuocano con l'aceto e con la spugna marina iv'entro intinta, si ponga sopra la bocca dello stomaco. Contr'al tramortimento si dia l'acqua della decozion delle rose, e si dia ancora la lor polvere in uovo da succiare. Anche contra i rossori degli occhi, se vi si sente puntura, vagliono le rose cotte in acqua e impiastrate. E anche si dice, che'l fior delle rose, il quale si trova dentro, vale contr'al flusso del ventre e contr'al vomito. Anche la sua polvere posta sopra l'uvola, consuma la sua umiditade. E nota, che'l sugo delle rose verdi si puote in vasello di

vetro un anno serbare. E Avicenna dice, che la rosa rettifica il puzzo del sudore, quando nel bagno si mette. E lo 'mpiastro delle rose cotte e peste e non premute, poste sopra 'l caldo apostema, lo solve e rompe.

CAP. XLIX.

Del Ramerino.

Il Ramerino è un piccolo arbuscello e odorifero, il quale ha sempre le foglie verdi, e quasi somiglia il ginepro o la scopa, e dilettasi spezialmente ne' luoghi marini, e imperciò s'appella ramerino. Piantasi con le pianticelle della madre divelte dalle sue radici: anche co' rami in terra fitti, in que' mesi ne' quali l'altre piante si pongono. Il ramerino è caldo e secco, ma il suo eccesso non si determina in grado. Le sue foglie e fiori si confanno a uso di medicina, e 'l suo fiore si chiama *antos*; onde il lattovaro fatto di quello, *diantos* è nominato, e l'arbuscella è detta *lunotides* o *detrolibano*: onde quando non si trova nelle ricette questo nome de' fiori, vi si debbon por le sue foglie. I suoi fiori alquanto seccati al Sole, si conservan per tutto l'anno, e similmente le foglie per lo loro odore hanno virtù di confortare, e per la caldezza hanno virtù di dissolvere; e hanno virtù di mondificare e nettare, e di con-

sumare per la virtù della lor secchezza, e hanno virtù risolutiva per la lor caldezza. Contra 'l tramortimento e contra 'l mal di cuore si dia il *diantos*, cioè il lattovaro suo con vino. Anche si faccia decozione de' suoi fiori in vino, e cotal vino si dia al predetto malato. Contro alla frigidità dello stomaco e a confortar la digestione si dia il *diantos*, o si dia il vino della decozion de' fiori e del mastico. Contra 'l dolor delle budella e dello stomaco per cagion di ventosità, si dia il vino della sua decozione e del comino. E contr' alla frigidità del cerebro si dia la sua decozione in vino, e lo 'nfermo riceva il susorno col capo coperto. Contr' all' umidità dell' uvola si gargarizza l'aceto o 'l vino della sua decozione. Contr' alla stranguria e dissuria si faccia impiastro di fiori o almeno delle foglie cotte in vino. A mondificar la matrice e ad ajutar la concezione, si dee fomentar la natura della femmina con l'acqua della sua decozione. Ancora vi si pongono le donne i fiori del ramerino cotti in olio.

CAP. L.

Del Rovo.

Il Rovo è noto assai, e confassi molto alle siepi, perocchè fa quelle forti, spesse e pungenti; ma per sè solo non è molto utile, se non vi si mescola con esso piante

di certi altri arbori e altri pruni, da' quali sia sostenuto, le quali sien sì forti, che non si pieghino, e non ricevano lesione dal rovo. Piantasi con le sue pianticelle, le quali agevolmente si trovano, dove i capi del rovo toccan la terra, imperocchè quivi incontanente mette radice. Anche si pianta co' suo' semi, colti maturi e poi secchi e serbati fino al principio della Primavera, e allora seminati. I suo' frutti sono le more, le quali le femmine e li fanciulli mangiano, e anche pe' porci sono ottime. Il rovo è caldo e secco, secondo che alcuni dicono. Ma Costantino dice, che le sue cime sono stitiche, e che vagliono contro alle rotture e contro alle calde aposteme, onde pare che sia freddo e secco. Contro al rossor degli occhi si pestino le sue cime con tuorlo d'uovo, e giuntovi un poco di gruogo, e si pongano sopra gli occhi. Contro a ciascuna cottura si prenda cera nuova e monda e si strugga, e vi s'aggiunga olio rosato e poi il sugo delle sue cime in maggior quantità che l'altre cose. Contro i caldi apostemi vi si pongano suso le foglie delle sue sommitadi peste con l'acqua rosata. Contr' alla dissenteria si faccia cristèo del sugo delle sue cime con acqua d'orzo mischiato, o si faccia impiastro delle sue cime peste con albume d'uovo con aceto mischiato, e si ponga sopra 'l pettignone e alle reni; e se sia per vizio delle parti di sopra, si dia mangiare allo 'nfermo lenti

alquanto arrostite ovvero arse in tutto nel suo sugo.

CAP. LI.

Del Salcio.

Il Salcio è arbore noto, il quale è così detto, imperocchè agevolmente saglie in alto, il qual si diletta in luoghi umidi e arenosi ovvero soluti, e non ficca molto profondamente le sue barbe. Piantasi senza radice ottimamente, se forata prima la terra con palo o con foraterra, la pianta di due anni aguzzata nella parte di sotto, tagliata solamente dalle due parti, fortemente nel pertugio si calchi, e 'l suo pertugio quasi infino al pari della terra s'empia di sabbione o di terra soluta. La terra dove si pianta sia cretosa, poi vi si ponga sopra la creta. Ma se la terra dove si pianta, è soluta, basta se di quella medesima s'empia il pertugio, alla quale farà gran pro, se si ponga per quel medesimo filo, per lo quale ell' era stata prima sul tronco. Piantasi del mese d'Ottobre, e di Novembre o di Febbrajo, e meglio del mese di Marzo, allora che essendo ancora sopra 'l salcio, avrà ricevuto il verde sugo. E poichè saranno piantati, del mese d'Aprile e di Maggio se ne dee levar ciò che nasce nel pedale, fuori che la parte di sopra; e nel terzo o nel quarto anno si taglian tutti u-

gualmente sei piedi sopra terra. Ma se solamente sopra terra si formasse il suo pedale di due piedi, producerebbe le pertiche maggiori, e durerebbe più tempo; perrocchè questo arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più prossimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarsi. Ma se fosse in luogo agli animali disposto, teme più la lor rosura. I quali dovranno l'un dall' altro esser lontani otto o dieci piedi, acciocchè se fossono troppo spessi, per troppa ombra non uccidano quelle cose che ne' campi si seminano; e le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno, cioè le sottili allato al salce, e le grosse tre o quattro dita rimosse da esso si ricidano ritondamente, o almeno non molto a schiancio, e si tagli ciò che fosse morto o secco nel salcio. E non si facci in essi le cavate lontane, ma a poco a poco si spargano ugualmente per li lati tutti, e in questo modo faranno le pertiche più lunghe e meno ramose, e dureranno più tempo. E nota, che se in quell'anno che non si tagliano, si taglieranno i vimini piccoli e inutili, quegli che rimarranno, cresceranno più; e questo è il modo di coltivare i salci, i quali si piantano per far le pertiche. Ma quelli che per legname e guernimento di casa si piantano, si deono con la loro sommitade, tagliati certi ramuscelli, in terra ficcare, e levati via i ramuscelli, i quali passati due anni intorno le piante si tro-

vano, si procuri quanto puote il loro crescimento. Del legno del salcio sodo si fanno le travi e gli arnesi delle case assai buoni, e de' grossi si fanno assai catini e conche e scodelle e taglieri e vaselli da vino. E di quegli che sono per lor vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine e stai. Delle pertiche si fanno pali da vigne, e anche con esse e co' vimini si fanno siepi e chiusure di corti e di portici, e molte altre utili cose, sì come sono pareti interriati e graticci, e simiglianti cose. Quest' arbore si confà a uso di medicina, secondo la corteccia e secondo le foglie, e secondo i fiori, in ciò che ha virtù costrettiva e consolidativa. Contr' alla dissenteria vale il sugo delle foglie dato a bere. Contr' all' ulcerazione delle budella fatta per dissenteria, si dia la polvere della sua corteccia arsa in alcun beveraggio. Anche la polvere, secondo Dioscoride, data a bere con aceto, e con aceto fattone impiastro, cura i porri e le verruche. Anche le foglie de' salci bagnate bene si deon por dintorno a colui, il qual si sente gravato di febbre, perchè raffreddano l'aere. E Isidoro dice, che 'l fiore o 'l seme del salcio ha questa virtù, che se alcuna lo berà, non genererà figliuoli, ma diventerà infruttifera.

CAP. LII.

Della Savina.

La Savina è arbore assai piccolo, la quale ha sempre le foglie verdi e quasi simiglianti al cipresso. Questo arbore assai acconciamente vive in ogni luogo, e volentieri per gli uomini ne' giardini è piantato, e per gli religiosi ne' chiostri, perocchè posti cerchi e pertiche intorno ad esso, spande i rami convenevolmente dattorno. Piantasi co' rami a modo che del bosso dicemmo, fitti in terra. Questo arbore è caldo e secco nel terzo luogo, le foglie del quale solamente sono medicinali, e possonsi per due anni serbare. Il vino della sua decozione vale contra il dolor dello stomaco e delle budella. Anche se si cocerà in vino, vale contro alla stranguria e dissuria. E impiastrato vale contro alla doglia del fianco, perocch'è risolutiva e diuretica. E la fomentazion che si fa dell'acqua della sua decozione in vino, vale contro alle predette cose. E anche provoca i mestrui, e mena ancora fuori il fanciullo morto. Anche cotta in olio e posta di sopra adopera meglio. E se la sua decozione si fa in aceto e in vino, e lo infermo riceva il fummo, vale contro alla infertà, la quale è detta *tenasmos*.

CAP. LIII.

Del Sambuco.

Il Sambuco è arbore noto, il quale nasce nelle siepi, e agevolmente s'appiglia piantato co' rami fitti nella terra, e del suo legno mezzanamente grosso si fanno gli archi, e del più grosso non nodoso si fanno ottimi strali. Anche sene fanno cannelle da tini. La sua virtude è calda e secca nel secondo grado, e la sua corteccia è medicinale principalmente, e secondariamente le foglie e i fiori, ed ha virtù diuretica, e attrattiva e purgativa. Contro alla febbre cotidiana, fatto primo il purgamento, si dia innanzi l'ora dell'accessione il vino della decozione della corteccia del sambuco di mezzo. Anche il sugo del sambuco dato solo o con mele, uccide i lombrichi. A provocare i mestrui del sugo delle sue cortecce si faccia suppositorio, o delle sue foglie si faccia impiastro. E il fomento fatto della decozion delle sue cortecce in acqua salsa, fa disenfiare l'enfiazion de' piedi, e il dolor delle parti di fuori.

CAP. LIV.

Del Seccomoro.

Il Seccomoro è un piccolo arbore, simi-

gliante quasi al sanguine, quanto è alla forma del legno, il quale produce bellissime verghe, e la sua buccia è bellissima, e s'accosta sì forte al suo legno, che sene fanno assai belle maniche di coltelli, e nasce nei boschi presso all' Alpi, e fa i suoi frutti, come piccole avellane, i quali seminati nascono.

CAP. LV.

Del Sanguine.

Il Sanguine simigliantemente è arbore piccolo, il qual nasce molto nelle siepi, e quelle fa spesse e folte molto, ma non ha spine, e produce bellissime e sode verghe, delle quali si fanno brevicegli da pigliar gli uccelli con la coccoveggia, e vimini necessarj a tesser le tele.

CAP. LVI.

Del Prunalbo.

Il Prunalbo è arbore assai piccolo, il quale è ottimo per le siepi, perocchè ha molte acute le spine, e non pullula nelle radici per li campi, ed in sè riceve ottimamente il nesto. E il nespolo e il pero e il melo agevolmente in esso s'appigliano, ma non possono a debito crescimento pervenire, per la disagguaglianza della lor grandezza.

Il suo legno è bianco e sodo, e però è buono da far bossoli e cucchiai. E si pianta delle picciole piante, le quali si trovano nei pedali delle madri nate, poco sotterra, le quali produssono sotto la corteccia della terra alcune piccole radici: ovvero di quelle piante, le quali si trovano in gran quantità ne' luoghi renosi delle valli, alle quali i fiumicelli avranno i semi menati. Puossi ancora de' detti semi dopo la vendemmia colti, far semenzajo ne' luoghi arenosi e soluti: e quindi dopo due anni alle siepi acconciamente trasporgli. Questo arbore è freddo e secco nel primo grado, e la sua decozione è utile alle giunture e alla podagra, ed è utile a mollificar lo stomaco.

CAP. LVII.

Della Spinagiudaica.

La Spinagiudaica è miglior di tutte le spine per siepi, perocchè in ciascuna foglia ha due spine, una diritta grande e acutissima, e un' altra piccola e ritorta, la quale con la sua pullulazione fa la siepe folta e spessa: e de' semi, dopo la vendemmia colti, i quali sono, sì come piccole avellane, in una tunica ovvero guscio ritondo a modo d'un danajo, si può far semenzajo del mese di Novembre, acciocchè s'abbia copia delle sue piante.

CAP. LVIII.

Della Spinacervina.

La Spinacervina non si confà molto alle siepi, perocchè non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

CAP. LIX.

Della Scopa.

La Scopa è arbuscello molto piccolo quasi simigliante al ginepro, la cui radice è ritonda, e sì dura e nodosa, che di quella si fanno ottimi nappi, quando si trova ben soda.

CAP. LX.

Del Tamarisco.

Il Tamarisco, detto Tamerige, è arbore il quale ha foglie strette e sottili sempre verdi, il quale in tempo convenevole può piantarsi de' rami fitti in terra: e questo arbore è secco e caldo nel secondo grado. Il vino della sua decozione vale all' oppilazion della milza e del fegato, e dissolve la stranguria: imperocchè è diuretico, e più quando è cotto in cibo, e a quel medesimo

vale bere spesso con vasello del suo legno. E le sue cortecce sono di maggiore efficacia, che le foglie.

CAP. LXI.

Dell' Olmo.

L'Olmo è arbore noto, il qual può sostenere ogni aere, e acciocchè s'appigli e cresca ottimamente, desidera terra grassa e non ischifa terra cretosa, non soluta. Piantasi con piccole piante, le quali si trovano con moltitudine di radici, e agevolmente s'apprende. Questo arbore è ottimo per le viti che s'ordinano ad arbusco, acciocchè salgan sopra esso. Del suo legno si fanno le travi e altro legname per le case, avvegnachè non duri in esse lungamente. Anche sene fa scale di carri e fusoli di mulini, e a questi si convien molto. Anche sene fanno mazzi da fender legne e da strignere i vaselli del vino, perocch'è tenace, e non si fende agevolmente il suo legno. Anche sene fanno forche e forconi e assai convenevolmente tutti gli stromenti che richieggon tenacitade e fermezza, e che piuttosto si pieghino, che si spezzino o si fendano. E le sue foglie quando sono mature, nel tempo della vendemmia sono ottime per lo nutricamento de' buoi.

CAP. LXII.

Del Vinco.

Il Vinco è arbore noto, il quale si pianta come il salcio, perocchè si giudica d'una natura, ed imperò convenientemente s'innesta in esso. E di questi alcuno produce verghe nere, e alcuno di color di gruogo e alcuno rosse. Anche quello che in luogo caldo e magro e secco nasce, produce più tegnenti verghe: e quello, che nell'ombre, o in luoghi acquidosi, o molto grassi nasce, le fa meno forti. Anche è un'altra spezie di vinchi, i quali son detti gorre, che sono ottimi per li tini e per le botti, perocchè produce le sue verghe lunghe e sanza ramicelli, e grossi nella sommitade e molto tenaci. E questo agevolmente mette le radici e s'apprende, se delle sue verghe si fanno pezzi lunghi due sommessi, e si ficchino in terra, lasciatone sopra terra solamente due dita, il quale di niuno tempo dee più alto salire in pedale. E di questi ancora si fa ottimo vincheto, se in luogo soluto si piantano l'un dall'altro distante per ispazio d'un piede, il quale si dovrà ogni anno tagliare.

CAP. LXIII.

Del Judetto.

Il Judetto è arbore noto, il quale non diventa grande, e si diletta in luogo paludoso e acquoso, del quale si fanno per le vigne convenevoli pali, e più durevoli sotterra, che i pali del frassino, del salcio e dell' olmo.

CAP. LXIV.

Del Suvero.

Il Suvero è un arbore che fa ghiande più serotini che la quercia, la cui corteccia è grossa, leggieri e ottima per pianelle, la quale ogni terzo o quarto anno si lieva dal suo arbore, e dicesi che rinasce, la qual cosa è contro alla natura della corteccia degli altri arbori, i quali dibucciati, si seccano, perocchè la corteccia è negli alberi, come il cuojo negli animali, del quale se alcuna parte sene taglia e rimuove, non ritorna nel suo stato medesimo, ma vi rimane margine grande e sozza.

INCOMINCIA

IL

LIBRO SESTO

Degli Orti, e della natura e utilità così dell' erbe che si seminano in quelli, come dell' altre che in altri luoghi sanza industria naturalmente nascono.

A dover trattar degli Orti e della industria del loro coltivamento, e di tutte l'erbe che per alimento dell' uman corpo si seminano in quelli, dirò mischiatamente secondo l'ordine dell' a b c, di quelle che senza operazion di uomo, per commistione degli alimenti in altri luoghi nascono: le quali spesse volte usiamo, acciocchè per la lor virtù i corpi in alcuna infermità caduti, alla prima sanità si riducano, ovvero che innanzi al cadimento sani si servino: imperocchè il conoscimento di queste cose molto utile sarà a tutti, e massimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s'ha.

CAP. I.

Della virtù dell' erbe in comune.

Diciamo adunque, che l'arbore solo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualitadi elementali maggiormente si partono dall'eccellenze, le quali hanno in quelli semplici elementi. Ma l'erbe e i camangiari, secondo assai minor cagione, prendono la ragione e il nome di pianta, e le qualitadi elementali in quelle maggiormente sono acute, e meno dall'eccellenze de' semplici elementi partentisi. Perlaqualcosa ancora sono migliori, e perchè dal primo umore ingrassante in terra meno si partono, e non si levano alte, per la debol virtù dell'anime vegetabili in quelle, e in quanto sono più prossimane agli elementi, tanto sono più presso alla materia: e quella forma che è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però son più efficaci a trasmutare i corpi: e imperò maggiormente date sono alle medicine, che altra cosa. Dico adunque sì come dice Alberto Filosofo nobile, che alcune qualità hanno da' componenti, alcune dalla composizione, e alcune dalle spezie, secondo le Stelle. Ma dai componenti hanno lo scaldare, lo raffreddare, inumidire e seccare. Ma dalla composizione hanno queste qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, e

alcuna volta sottili e passanti. Imperocchè molte di quelle, se non hanno calori rotti in umido massimamente freddo, senza dubbio quelle cose che s'accostano, arderebbono e incenderebbono. Quel medesimo è della frigidità, che se rotta non fosse, mortificherebbe. Similmente è dell'umido e del secco: ed anche il caldo, il quale s'aggiugne a' fiori, non istarebbe, se non fosse rattenuto dall'umido e dal secco, alquanto passo: nè il secco passerebbe, se non ricevesse sottilità dall'umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla specie hanno qualità e operazioni molte e mirabili, sì come quello che con alcuna virtù purga la collera, sì come la scamonea, e che per alcuna virtù purga la flemma, sì come l'ebbio, e altra la malinconia, sì come la sena, e così dell'altre. Ma queste virtù non hanno dai primi componenti elementi, nè dalla composizione: imperocchè la composizione non dà virtù, ma alla virtù del componente ella dà modo da operare, ovvero di patire: ma son queste qualitadi e operazioni cagionate dalla intera sostanza, dalle virtù celestiali, e dalla virtù dell'anima: imperocchè mai il caldo non purgherebbe, ma piuttosto consumerebbe, se dalla virtù celestiale non si criasse questa operazione. Imperocchè sì come nello intelletto pratico sono forme, le quali movono per sè il corpo di colui, nel cui intelletto sono, e nel-

l'estimazione degli animali son forme, che movono gli animali, così sono forme dai motori de' cieli nelle cose generate, influsse per figure di Stelle, che sono forme moventi, ancora per sè medesime, ad alcune cose, alle quali le qualità elementali per quel modo in niuno modo movono. Per esperimento sappiamo la forma della femmina per lo intelletto stante, movere a a lussuria per sè medesima: e quella a sè move gli instromenti e i membri, per li quali s'adopera la lussuria. E similmente la forma dell' arte per sè medesima move e addomanda gli strumenti al suo fine convenienti. E secondo questo modo più efficaci sono i movitori de' cieli, moventi le forme a movere, ovvero discorrere alle sue materie, le quali movono per movimento di Stelle e del Cielo, che sia l'anima ad influere cotali forme al corpo a sè congiunto. Queste forme continenti le materie delle cose da generare e da corrompere, con molti effetti si provano delle pietre e delle piante. Imperocchè molti effetti sono di pietre e di piante, i quali per esperimento s'imprendono in quelle cose, nelle quali studiano i magici, e per quelli maravigliose cose adoperano: e queste operazioni son quelle, le quali nè di composti elementi sono, nè di sua composizione secondo sè: ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali e separate sostanze. Ancora è da

sapere, che la materia niente adopera per sè, ma in ogni cosa patisce, e non sono se non tre cose formalmente nelle piante. Le forme che sono in loro, o elle sono complessionali, o elle son celestiali o animali d'anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della complessione è in loro assoluta o composta. Assoluta è sì come il caldo ed il freddo, l'umidità e secchezza: e queste assolute forme si variano, massimamente secondo due cose che sono nelle piante, delle quali l'una è la quantità degli elementi componenti secondo la virtù: imperocchè nell' una è più di calore, nell' altra più di freddezza. Ma l'altra cosa, perchè si varia questa forma in adoperare, è la natura del luogo, nel quale cresce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, nei quali crescono, e secondo le diversità delle regioni si varia l'operazione delle qualità delle piante. Le piante radicalmente alla terra s'accostano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l'altre cose, le quali si movon da luogo a luogo, avvegnachè sieno, secondo il luogo, immobili: ma perchè son dure, non succianti gli umor de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquistano proprietà de' luoghi: e quelle ancora, che morbide sono primamente, e massimamente l'erbe, e succiano il nutrimento suo da' luoghi, sì come da alcun ventre: e queste medesime qualità composte diventano acute e deboli. Il

calore si sottiglia per signoreggiamento del secco, debilitasi e impigrisce dall' umidità dell' acqua, e quindi si fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali secondo l'essenzia, e nientedimeno disaggguagliatamente aoperano secondo quella, imperocchè la caldezza dell'una è aguta, e dell' altra è debole. E ancora si fa, che l'una più fortemente aopera in profondo e l'altra più forte nella superficie. Quella in verità che è in sottile umido, più forte passa nel profondo, e a quello s'accosta e in quello si raguna la sua virtù, e quella che s'accosta al grosso del secco, forse è maggiore, e nientedimeno non aggiugne se non alla superficie, imperocchè passar non può la grossa secchezza sua; e in questo modo ancora il freddo è agguagliato al secco e all' umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa si fortifichi in grossa sostanza, poichè l'avrà ricevuta, non pertanto la grossezza sua impedimentisce il passare, ed imperò meno aopera nell' altra, che la minore ovvero l'eguale, la quale è in sostanza sottile; e anche quella qualità attiva, la quale è in sostanza sottile, avvegnachè per la ventura maggior sia che l'altra, che è in sostanza grossa; impertanto non compierà l'operazion sua, imperocchè evaporerà col sottile umido nel quale è, innanzi che compia l'operazion sua. Ma la secca per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in sostanza grossa.

CAP. II.

Degl' Orti e della loro coltivazione.

PArlando generalmente degli Orti, dico prima, che l'aere desideran libero e temperato, o al temperato prossimano, e ciò è manifesto; imperocchè i tempi e i luoghi di troppa caldezza ovvero di freddezza temono. E in quegli l'erbe quasi all' ultima aridità pervengono, se allora da molte piove ovvero da bagnamento non s'ajutino. E similmente veggiamo, che i luoghi e i tempi non possono sostenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombrosi di niuna ovvero poca utilità sono. E la terra desiderano mezza asciutta e umida piuttosto che secca; imperocchè la terra creta e l'argilla sono agli orti e a' loro coltivatori molto nimiche. E l'erbe nella troppo soluta terra poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l'orto desidera d'essere innaffiato, e che sopra sè rivo abbia, per lo quale si possa per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in sè una piscina ovvero fonte o pozza che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, facciansi molte fosse piccole per l'orto, nelle quali l'umor delle piove per alcun tempo si ritenga,

Onde Palladio nobilmente disse, che l'orto che al cielo temperato soggiace, e di fontane o umore innaffiato, è quasi libero, e non abbisogna d'alcuna scienza di seminare. Anche richiede la terra grassissima, e imperò nella più alta parte sua letame sempre abbia, il cui sugo quello da sè feconda. E di quello una volta ogni anno sed e' se n'ha abbondanza, catuno spazio degli orti s'ingrassi in quel tempo, che seminare ovvero piantar si dovranno. Sia ancora l'orto alla casa prossimano, ma il sito sia di lungi dall' aja, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora e secca l'erbe. La venturosa postura dell'orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell' acqua discorrente per li spazj spartiti fa discorrere. Sed egli s'ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l'Autunno si semina, nel tempo del Verno si vanghino; e quelle che nella Primavera semineremo, nel tempo d'Autunno dobbiam cavare, acciocchè l'una e l'altra vangata si ricuoca per beneficio del caldo e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera utile sarà, e appresso alla fine di Novembre far molti solchi concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell'aje nel tempo della sementa, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempian di semi. Ma se mancanza di terra

s'abbia, in qualunque tempo dell'anno la terra intra umidità e siccità si trova iguale, si può lavorare, e incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata, quelle cose che seminate saranno, maggior riceveranno l'accrescimento; ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi co' marroni ancora minutamente si pastini, e quanto far si può il letame e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano ajuole quasi due o tre piedi ampie e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col rastrello si coprirà. E s'alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa, si triti, e di nuovo l'ajuole, cioè le porche si cuoprano di letame, e massimamente quando si fa sementa vernale, imperocchè ingrassa la terra, e 'l seme dal freddo difende. All'erbe, cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli e tutte l'altre, che nel luogo dove si fa il semenzajo predetto erano divelte, quando si fa il posticcio utilmente si piantano attorno alle porche, acciochè sen'abbia la Quaresima seguente, e non faranno nocimento al semenzajo; e di quelle potrai quante vorrai serbar per seme. Puossi ancora negli orti far sementa di più erbe tutto 'l tempo dell'anno, nel quale l'aria e la terra naturalmente o per industria d'uomo si trovano iguali intra umidità e sicci-

tà, o che non partano troppo dall' egualità. Ma la principale e miglior sementa è in due modi. L'una è di Primavera, che si fa nel mese di Febbrajo ovvero di Marzo; l'altra Autunnale, che si fa del mese di Settembre ovvero d'Ottobre in tal modo, che ne' luoghi freddi l'Autunnale sementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi si faccia. Ma nelle calde regioni l'Autunnale più tardi far si puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma questo impertanto sappi, che ne' temperati luoghi e ne' caldi la sementa miglior si trova, se fatta sarà in fine di Novembre ovvero nel principio di Dicembre, che se del mese di Marzo o di Febbrajo si faccia (avvegnachè innanzi all'avvenimento di Febbrajo i semi non nascano) che molto più maturamente l'erbe per la Quaresima s'avranno: e i porri e le cipolle più tosto si potranno trasporre. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente e mescolatamente, imperocchè se mischiatamente si seminino, quando saranno cresciute, si divelgano quelle che saranno da trasporre, sì come cavoli, porri e cipolle. E di queste, quelle che traspor non si debbon prima, si divelgano come gli atrebici e gli spinaci che non durano negli orti; rimangano la bietola e'l pretosemolo e santoreggia e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe e de' finocchi e altre, le quali catuna a convenevole radezza ridotte si sarchieranno, acciocchè a

dovuto compimento vengano. E l'erbe si debbono seminar più rade, che traspiantar non si dovranno; ma quelle che si traspongon, più fitte sono da seminare. Ed è da notare, che colà dove piantar si debbono i porri, cipolle e cavoli, fagiuoli, miglio, panico, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli e poponi, si possono del mese di Dicembre, Gennajo e Febbrajo seminare tutte l'erbe che si consumano ovvero si traspiantano innanzi alla piantagione delle predette cose, sì come sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline e tutte altre simili; è da guardare, che i semi che si spargono, non sien corrotti; ed imperò da elegger sono quelli che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti e grassi e grossi, e ne' più di quegli sieno tali, che non avanzin l'età di un anno. Impertanto spesse volte adiviene, che i semi quantunque buoni sieno, se seminati saranno, non nascano per alcuna malizia de' corpi celesti impediti. Ed imperò utile spesse volte si trova seminarsi insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impediscano alcuna volta, siccome di sopra provato è nel libro secondo. Ma l'erbe il più delle volte veggiamo comodevolmente insieme nascere e vivere, sì come apertamente si manifesta ne' prati ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe in-

sieme, e rade volte solamente d'una generazione la natura per suo natural movimento produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose sì come guida. Ma sappi, che di tutte l'erbe ottima sementa è, quando la Luna sarà in crescimento, per la ragion che di sopra dissi nel libro secondo. E spesse volte addiviene, che non sia utile sementa che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre con lo scemare. L'erbe si traspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo o nelle porche o dattorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il traspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci e atrebici e anèti in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegna non sia molle sì come molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocchè 'l sapor dell' erbe in meglio si muti e dimestichisi. E quelle che troppo spesse nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario nel trasporre fermar le radici; ma in alcune utile è tagliar la sommità delle radici, sì come nel trattato di catuna si manifesterà apertamente. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro, che così col sarchio come con mano ottimamente si tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Fassi ancora sarchiamento, quando per lo peso della

terra e per l'operazioni de' ventipiovoli e calcamento degli andanti la terra sarà troppo assodata; ma questo sappi, che quando la terra è troppo molle, non si tocchi; ma se sarà troppo secca, avvegnachè la terra muover non si possa, l'erbe nientedimeno col sarchietto si ricidano, la qual cosa molto farà pro agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocchè alcuna volta la necessità ci costrigne fare orto in terra troppo soda e cretosa, alla quale molto fa prode, se sabbione vi si mischi ovvero moltitudine di letame, e la terra spessamente si muova. E alcuna volta è sì rara, cioè asciutta, che l'umor ricevuto agevolmente si risolve, e l'orto nel tempo della State troppo si secca; al quale fa prode se vi si mescola letame e creta, se non può agevolmente innaffiarsi, o non piova per lungo tempo. Ma se l'orto è al postutto troppo acquoso, sia attorniato di grandi fossi, e per l'orto si facciano anche tali, che l'umore acquoso superchievole discorra alle parti estreme. Ma se sarà troppo secco e arido, non sia intorno affossato, imperocchè traggono l'umor dell' orto; e si lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la secchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino; e nel Verno freddo si cuoprano le nuove semente, acciocchè dal soverchio freddo, quelle che lavorate saranno non si corrompano. Contra le nebbie e rubigine, come

dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi per l'orto disposti insieme tutti quando vedrai soprastar la nebbia. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell'orto rimuovano. Contro alla formiche, se hanno nell'orto foro, il cuor della coccoveggia al foro si ponga, sì come Palladio dice, ovvero con origano e zolfo trito spargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo spazio dell'orto con cenere ovvero di creta cigniamo: e se farai una linea d'olio, non ardiranno d'entrare infinattanto che sia secco. Ma questo è malagevole; ma sarà utile questo fare intorno all'arbore ch'ha le formiche. Contr'all'eruche, i semi che da seminar sono, di sugo di sopravvivolo sempre s'imbaguino, ovvero del sangue dell'eruche, ovvero per mano de' fanciulli si colgano e uccidansi, quando l'orto molestano. Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infestevoli animali non generino. In cuojo di testuggine tutti i semi che sparger dei, secca ovvero metti in più luoghi; o la menta semina tra 'l camangiare in molti luoghi, e massimamente intra i cavoli. Contro a' topi e talpe fa pro negli orti gatte, o mansuete e dimestiche donnole. Alcuni i forami loro con creta e con sugo di cocomeri salvatichi empiono, e alcuni il foro con lavorio infino alla terra soda cavano, e poi pongono acqua nel forame,

il quale è in terra soda, e uccidono l'animale, il quale esce quindi. E ancora ogni seme degli orti ovvero de' campi si potranno salvare da ogni male e nocevoli animali ovvero cose contraffatte, se nel sugo delle radici de' cocomeri salvatichi e dell' eruche, mescolate insieme si macerino. L'erbe che si colgono per lo cibo, alcune si ricidono col coltello rasente terra, e di molte solo le foglie si colgono, le quali a dovuto crescimento sien pervenute, sì come s'osserva nella bietola, schiarèa, borrana, prezzemolo e cavoli; ma nel Verno i cavoli al tutto si ricidano. Ancora in tutte queste cose, fuori che nel prezzemolo e finocchio e salvia, e alcun' altre, se spesse volte lo stipite quando nato sarà e cresciuto, si tolga via, più lungo tempo verde e senza seme s'avrà. Ma per medicine si convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi che de' fiori si varii il colore e caggiano. Ma i semi si colgono, poichè 'l loro termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza e l'acquositade. E le radici sono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier si vogliono, poichè interamente sono aperti, innanzi che si disfacciano e caggiano. Ma tutta l'erba coglier si dee, quando alla sua integrità sarà pervenuta; e i frutti sono da cogliere, poichè finisce il compimento loro, e innanzi che sieno a cadere apparecchiati. E tutte cose che si colgono al discrescere della

Luna, migliori sono e più conservevoli che quelle che si colgon nel crescimento. E simigliantemente tutte cose che si colgon nel tempo chiaro, son migliori che quelle che si colgono in disposizione d'umidità d'aria o prossimano a piova. E le salvatiche in veritade sono più forti che le dimestiche e di minor grandezza, secondo Plinio; e delle salvatiche quelle de' monti, e quelle i cui luoghi son ventosi; e i più alti son più forti. E quelle il cui colore sarà più tinto e il sapore più apparente e l'odor più forte, saranno in sua generazion più potenti. Ancora sappi, che la virtù dell' erbe s'addebolisce in due o in tre anni al più. L'erbe e i fiori e i semi da servar sono in luoghi secchi e oscuri, ed in sacchi; od in vasi ben turati meglio si servano, acciocchè l'odore e la virtù non si parta, e spezialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si servano, se elle non son radici, che seccate si servino, le quali similmente in luogo secco e scuro meglio si serveranno. Ma i semi de' porri e delle cipolle meglio che altrimenti, ne' suoi gusci si serveranno.

CAP. III.

Dell' Aglio.

L'Aglio del mese di Novembre ottimamente si pianta in terra massimamente

bianca, cavata e lavorata sanza letame, avvegnachè in altra terra letaminata provenga: ma seminar si può del mese di Settembre e d'Ottobre, e ottimamente di Febbrajo e di Marzo: e in luoghi caldi del mese di Dicembre: e se si lascino nella terra quando maturi sono, rinnovansi le lor radici e foglie, e fanno seme nel seguente anno, che seminar si può, e agli produce. Piantansi nelle lor porche, per distanza d'un palmo o di quello andare. Anche si posson piantar nelle porche, due o tre ordini d'erbe in catuna. Da sarchiar sono spesso, acciocchè meglio i lor capi crescano. Se lo vorrai far bene capitato, quando comincerà a nascere, il suo stipite dalla lungi calca, e così il sugo tornerà a lui. Colgonsi quando i loro stipiti più sostener non si possono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che se si seminano quando la Luna è sotterra, e sotterra la Luna stante, si divelgano, saranno senza mal odore. Ancora nella paglia posti ovvero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo, e secco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di consumare e dissolvere, e di scacciare il veleno. Contro al morso de' velenosi animali togli gli agli e pestagli, e impiastragli. Il sugo ancora dentro ricevuto discaccia il veleno, onde è detto utriaca de' Villani. Contra i vermini prendi aglio e un poco di pepe, sugo di pretosemolo e di menta, e aceto, e fanne

salsa, e intignivi dentro il pane o la carne. Ad aprir le vie del fegato e gli andamenti dell' orinare, facciasi salsamento con vino e con sugo d'erbe diuretiche, e diesi al paziente. Contro alla stranguria, dissenteria, e dolor di fianco, togli agli e cuocigli in vino e olio, e fanne impiastro e imponi al pettignone, e intorno alla verga e a' luoghi, che hanno la doglia. L'aglio alla vista nuoce, imperocchè disecca, e a tutto il corpo nuoce, se oltre modo si prenda, imperocchè genera lebbra e apoplessia, smania, e molte altre cose. Avicenna ancora dice, che l'aglio cotto chiarifica la voce e il gorgozzule, ed è utile alla tossa antica e a' dolori del petto, per freddo. Isac dice, che e' danno poco nutrimento, e son nocivi ai collerici, e a coloro che hanno calor naturale forte: ai freddi e umidi naturalmente l'orina provocano e il ventre inumidiscono: e ai secchi di natura, fanno il contrario. Ma vogliendo del calor loro il nocimento schifare, quegli bislessino e poi condiscano con aceto.

CAP. IV.

Dell' Atrebice.

L'Atrebice si semina del mese di Febbrajo e di Marzo e d'Aprile, e tutti altri mesi infino all' Autunno, se si può innaffiare, e non desidera esser traspiantata: e da alcuni

si semina del mese di Dicembre in terra ben coltivata e letaminata, e meglio si proviene, se sarà seminata rada. Puossi seminare da sè in sue porche, ed insieme con altre erbe, e sempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non cessa. Spesse volte anche innaffiarsi desidera se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi per quattro anni serbar si possono. L'atrebice è fredda in primo grado e umida in secondo: poco nutrica, e il suo liquore è acquoso e tosto si gitta, ed imperò è del ventre solutiva. Impiastrata sopra caldo apostema, incontanente raffredda e sana. Il seme suo mondificativo e colativo è utile agli itterici, i quali hanno itterizia, la qual nasce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con mele e acqua calda in beveraggio fia dato, provoca il vomito grandemente ai collerici.

CAP. V.

Dell' Anice.

L'anice desidera la terra ben lavorata e grassa: e ottimamente proviene, se con bagnare s'ajuti, e con letame Seminasi del mese di Febbrajo e di Marzo di per sè e con altre erbe, e il seme suo appiccato, per tre anni dura. L'anice è caldo, e secco in secondo grado: per altro nome è detto comino ovvero finocchio Romano, ed è

seme d'un'erba che per simile nome è chiamata. Virtù ha di dissolvere e di consumare. Puossi serbare per quattro anni con molta efficacia. Quando si lava la faccia dell'acqua sua, la chiarifica: e similmente il prender di quella, e usarla con misura: ma il troppo uso suo fa la faccia gialla. Contro alla ventosità e indigestione, e acetosa eruttazione deasi. Il vino della decozione dell'anice e del finocchio, e della mastice, o la polvere di questi in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degli intestini fatto per freddezza, mitiga. Contro il vizio della matrice per freddezza vale la decozion sua con triferamagna. Contro all'oppilazione del fegato diesi la decozion sua con altre erbe diuretiche. Contra il lividore di percossa, e massimamente della faccia intorno agli occhi, cuocasi con comino, e mischisi con cera calda e pongavisi. Ad accrescimento del latte e di sperma, vale la polvere sua presa in cibo e in beveraggio, e questa aopera, aprendo le vie del latte e dello sperma per suo calore.

CAP. VI.

Dell' Anèto.

L'Anèto desidera comune terra degli orti, e seminasi del mese di Febbrajo e di Mar-

zo, e di Settembre e d'Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel mese di Dicembre per sè e con altre erbe. Ogni stato del Ciel sostiene, ma più del tiepido si rallegra. Rado si semini e innaffisi, s'e' non piove. Alcuni i semi suoi non ricuoprono, pensando che da niuno uccello sia tocco. L'anèto è caldo e secco in secondo grado, e il suo seme principalmente si conviene a medicina. Secondamente la radice verde ha virtù diuretica di romper la pietra e d'aprir le vie all' orina, ma la secca non è da nulla, e poscia l'erba. Il seme per tre anni si può serbare; meglio è se catuno anno si rinnova. La decozion dell' erba, del seme, vale alla stranguria e alla dissenteria, e il latte accresce. Contra il dolor della matrice, un fascetto d'anèto bollano in vino, e faccianne impiastro. Il seme suo, la ventosità, le 'nfiature e ogni tumor dissolve: e similmente i rami suoi. E il seme il ventre dalle putredine degli umori mondifica. Hae ancora proprietà di spegnere il singhiozzo, fatto per ripieno. Ma se sia arso, è caldo e secco in terzo grado, e vale contro alle fedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate. Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l'anèto addebolisce la vista.

CAP. VII.

Dell' Appio.

L'Appio del mese di Febbrajo o di Marzo, d'Aprile e di Maggio si può seminare, e dove si semina molto moltiplica intorno: ma i suoi più vecchi semi più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell'appio altro è dimestico e altro salvatico. Il dimestico altro è d'orto, e altro d'acqua. Quello che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado e secco nel mezzo: e imperò dato cotto o crudo a mangiare, l'oppilazione apre, l'orina provoca e il ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e quegli allo stomaco, alla vulva e al capo attrarre; onde nuoce agli epiletici e alle pregnanti, e il vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre fatte per ventosità, costrigne. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l'erba. L'acquatico è detto ranino, imperocchè nell'acque nasce dove le rane dimorano, ovvero perocchè alle rane fa pro. È poco caldo, onde più digestibile è, e a' caldi di natura conveniente. Ed impiastro fatto di questo con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appioriso, perocchè purga il malinconico

umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L'Appioriso, in vino o in acqua decotto, dissolve la stranguria e la dissuria. La suffumicazione di lui fatta, i mestrui provoca, ovvero il sugo suo sottoposto. E nota, che l'Appioriso per bocca prendere non si dee, imperocchè in alcuni luoghi si trova violentissimo in tanto, che se sene prende, è cagion di morte.

CAP. VIII.

Dell' Assenzio.

L'Assenzio è caldo in primo grado e secco in secondo, e dicesi aver due virtù contrarie, cioè purgativa e costrettiva. La prima per la caldezza e amaritudine, la seconda per la grossezza e ponticità di sostanza, onde non è da dare, se la materia non è digesta. Deesi cogliere presso a mezzo Maggio, e all' ombra seccarlo. Contra i vermi, che stanno nelli più infimi intestini, diesi con polvere di centuria, ovvero di persicaria, ovvero di noccioli di pesche, ovvero delle foglie. A provocare i mestrui, pongasi nella natura delle femmine il sugo suo, o facciasi suppositorio di quello, e d' appio e artemisia cotte in olio. Contro alla ebrietà diesi il sugo suo con mele e acqua tiepida. Contro alla suffocazione per funghi diesi lo sugo suo con aceto e acqua calda. Alla durezza

della milza, facciasi impiastro d'assenzio cotto. Contra il dolore, e lividore de' membri per percosse, facciasi impiastro con sugo d'assenzio e polvere di comino e di mele. Contro ai vermini degli orecchi, stillisi il sugo suo. Il suo sugo bevuto, la vista chiarifica, e agli occhi posto, la rossezza e il panno rimuove. I libri e i panni da' topi e da tignuole sicuri rende: e lo inchiostro e le carte da corrosione e da corruzione.

CAP. IX.

Dell' Artemisia.

L'Artemisia che per altro nome è detta madre dell'erbe, è calda e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più che le secche. Vale contra la sterilità che si fa per freddezza; ma se fosse per caldezza e siccità, più nocerebbe che assai avveder sene puote, per la complession della femmina, s'ella è magra o grassa. Diesi adunque la polvere sua con la polvere della bistorta, e noce moscada con mele confettata ovvero sciroppo semplice, in modo di lattovaro. Anche s'imbagni in acqua, nella quale cotta sia l'artemisia, ovvero di cotale acqua sia fomentata la natura, ovvero di quella e d'olio comune si faccia suppositorio. A provocare i me-

strui facciasi suppositorio del sugo suo. Contra i pondi per fredda cagione, il paziente riceva il fummo suo per lo sesso e segga sopra l'erba scaldata, e posta sopra la pietra.

CAP. X.

Dell' Aristologia.

L'Aristologia è di due maniere, cioè lunga e ritonda, e catuna è calda e secca in secondo grado, e alcuni dicono, che è secca in terzo. Le radici più che le foglie si convengono a medicina. La radice si coglie nell' Autunno, e seccata, per due anni si può serbar con molta efficacia. Le foglie co' fiori hanno virtude dissolutiva e di consumare e di cacciare il veleno, e servar si possono per due anni. Contra il veleno e morso de' velenosi animali diesi la polvere sua con sugo di menta. La sua polvere la carne corrode nella ferita e nella fistola. A cacciare il feto morto, cuocasi bene in vino e olio la radice sua, e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone. La sua polvere con aceto mischiata, da puzza e scabbia ottimamente mondifica la cotenna. Alberto dice, che ha mirabil virtù in trarre spine e altre cose fitte nella carne. Quel medesimo dice ancora Avicenna. Anche dice, che mondifica ogni bruttura degli orecchi, e conforta l'udire

quando si pone in quelli con mele, e cessa la puzza se si generasse in quegli. E se si unga sopra la milza con aceto, molto fa pro; e la ritonda in ogni cosa è più forte.

CAP. XI.

Dell' Abruotina.

L'Abruotina è erba calda e umida in primo grado, e sottigliativa e apritiva molto, e il suo impiastro rimove l'attrazion dei nervi alle membra. Anche spezza la pietra nelle reni, e provoca i mestrui sedendo sopra la sua decozione, e fa pro all' ulcecerazioni sue. Caccia fuori la seconda e il feto, e fa pro al ragunamento della bocca della matrice, e apre quella e la sua durezza, bevuta, e a modo d'impiastro sottoposta: e bevesi di quella infino in cinque dramme.

CAP. XII.

Degli Anfodigli.

Gli Anfodigli, cento capi, e Albuzio, sono una medesima cosa: e caldo e secco in secondo grado: le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro. La radice sua si conviene a medicina più che l'erba, e la verde è miglior che la secca. Nelle radici sue si trovano alcuni capi a modo di granelli,

dell' uomo. Ha virtù diuretica d'attrarre e di seccare e di consumare, e vale a quelle cose, che val l'anèto, e in quel medesimo modo. Anche vale contro alle macole e ogni vizio d'occhi, in questo modo. Togli once una di gruogo e once tre di mirra, e bolli in mezza libbra di buon vin rosso e mezza libbra di sugo d'Anfodigli, infino alla consumazion della mezza parte, ovvero si ponga al Sole in vaso di rame per tanti dì, che al mezzo si riduca, e maravigliosamente fa pro, se di cotale decozione s'ungano gli occhi.

CAP. XIII.

Dell' Acetosa.

L'acetosa è fredda e secca in secondo grado: in quella è stitichezza, e soprastà alla collera, e il suo umore è lodevole. La radice sua con l'aceto fa pro alla scabbia ulcerosa e allo scorticamento dell' anguinaja. Di quella si fa impiastro alle scrofole, sì che si dice, che se la radice sua s'appicchi al collo di quegli, che ha le scrofole, che gli vale. E la sua decozione con acqua calda, fà pro al pizzicore: e simigliantemente ella medesima è utilissima in bagno, e si mangia per disiderio del cibo.

CAP. XIV.

Della Bietola.

La Bietola desidera la terra grassissima, umida, letaminata e lavorata, acciocchè ben profitti. Seminasi quella, che per cibo si vuole, del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo massimamente: ma puossi anche d'ogni tempo seminare, se la terra si trova eguale; e ottimamente quella si diradi, che sarà spessa, e altrove si trasponga (quando alquanto sarà cresciuta alle quattro ovvero cinque foglie) con le radici col letame recente sotterrate: e quella che si trova ne' luoghi dove è seminario d'erbe, si divelga e alle lavorate aje si ripianti da ogni parte dei solchi. Anche si può seminare in campi, dove sono i poponi o cedriuoli ovvero zucche, quando incominciano a stendere i rami, avvegnachè vi sieno quivi cipolle o no. Quelle che rimarranno, levatine i poponi ovvero zucche ovvero i cedriuoli, son da sarchiare spesso, e dall' erbe inutili liberarle, se sarà posta da sè sola. Ma la bietola che per aver seme si semina, ottima sarà, se del mese d'Agosto si semini, e di poi del mese di Gennajo per gli solchi degli orti ovvero per aje si traspianti. Queste in verità poi più nobili semi producono: E nota, che d'un medesimo seme

di bietole ne nascono alcune nobili, che il primo anno semi non producono, ma solamente l'anno seguente: e queste serbar si debbono per mangiare. E alcune altre nascono ignobili, che nella prima State si lievano in istipite, e seme producono: e queste si traggono dell'orto, quando il seme producono, imperocchè utili esser non possono. Anche seminar si possono per sè e con altri mischiatamente: e quella che rimane si sarchierà, rimosse quasi tutte le altre erbe: e il suo seme per quattro anni dura. La bietola è fredda e umida in terzo grado, e genera buon sangue. Il ventre inumidisce, ed è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente son riscaldati, e cava la sete. La bietola i lendini e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara e conserva. I mali umori nutrica, se troppo s'usa, come dice Dioscoride. Avicenna dice di questa, che sopra la sua radice, sì come sopra il cavolo si può piantare il sorcolo, cioè innestare: il qual sorcolo alla per fine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

CAP. XV.

Della Borrana.

La Borrana si semina del mese d'Agosto e di Settembre, e ottimamente del mese

d'Aprile, e non bene in altro tempo si può seminare, e trasponsi comodamente quasi tutto il tempo dell'anno o sola in porche ovvero intorno a nuove porche d'altre erbe. I semi suoi non si colgono maturi, acciocchè de' suoi gusci non caggiano: e l'erba co' semi suoi per due ovvero tre dì si pone in monticello, acciocchè i semi compimento di maturità abbiano, e sopra lenzuoli si percuote, sopra i quali il seme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non si potrebbe: e il seme per due anni si serba. La Borrana calda e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, se in vino messa, a ber si dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiachi. Ed in acqua cotta e con mele ovvero zucchero in beveraggio data, i canali del polmone, del petto e della gola ottimamente monda. Ottimo sangue genera, onde vale a quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e ai sincopizzanti, e ai cordiaci, e ai malinconici mangiata con carni, ovvero condita con lardo. Contro alla sincope si dia sciroppo fatto del sugo suo e di zucchero. Contro alla cordiaca aggiungasi al detto sciroppo polvere di cuor di Cervio. Contra l'itterizia mangisi frequentemente cotta con carni, e ancora il sugo suo, e della lattuga.

CAP. XVI.

Del Bassilico.

Il Bassilico è caldo e secco nel primo grado, del quale son tre spezie, cioè garofanato, il quale ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia e virtude. L'altra spezie s'appella Beneventano il quale ha larghissime foglie. E un' altra spezie di bassilico il quale ha le foglie mezzane. Questa erba per lo suo odore ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva e consuntiva, estrattiva ed estersiva e mondificativa. Contra il tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozion con acqua rosata. A quel medesimo vale il vino, nel quale la medesima erba sarà stata una notte. E se in esso sarà cotta, cotal vino sarà molto confortativo e odorifero, e vale contro alle predette cose, e contra la indigestione e contra il flusso del ventre per freddezza. Ma contra il flusso spezialmente vale, se l'erba o il seme, il quale è migliore, si cuoca in acqua piovana, e con un poco d'aceto si dia cotale acqua allo infermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i mestrui.

CAP. XVII.

Della Brettonica.

La Brettonica è calda e secca nel quarto grado, le cui foglie si confanno a uso di medicina, verdi e secche. Alla doglia del capo per freddo, si faccia gargarismo della colatura della sua decozione in aceto, con la strafizzcca insieme. Contra la doglia dello stomaco si dia la sua decozione in sugo d'assenzio con acqua calda. A mondificar la matrice e ajutar la concezione, si faccia fomento dell' acqua della sua decozione, e sene faccia ancora suppositorio, e si dia lattovaro confortativo, fatto della sua polvere e di mele.

CAP. XVIII.

Della Brancorsina.

La Brancorsina è calda e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contro alle fredde aposteme si pestino le sue foglie con la sugna del porco vieta, e vi si pongano. Contra il vizio della milza se ne faccia unguento, pestandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla sua colatura s'aggiunga cera.

CAP. XIX.

Della Bistorta.

La Bistorta è radice d'un' erba che s'appella similmente Bistorta, la quale è fredda e secca nel secondo e nel terzo grado, ed ha virtù di costrignere e di saldare e di confortare. Contra il vomito per freddezza o per riscaldamento, si confetti la sua polvere con albumi d'uovo, e si cuoca sopra una tegghia, e si dia allo infermo. Contra alla dissenteria si dia col sugo della piantaggine. A costrignere i mestrui, si faccia fomento dell' acqua della sua decozione e della sua polvere.

CAP. XX.

Della Zucca.

La Zucca desidera terra grassa ben lavorata, letaminata e umida. Piantasi nella fine d'Aprile e nel cominciamento di Maggio, tre o quattro piedi l'una dall' altra lontana in questa maniera, cioè: due granella si sotterrino insieme addentro intorno di tre dita, per modo che la punta venga di sopra. Ma innanzi una notte che si piantino, si mettano in un vaso pien d'acqua, e poi si gittino quelle che vanno a galla, e si piantino l'altre che vanno sotto.

E nel luogo dove si pongono, si mescoli il letame con la terra, e non si deon piantare in fosse, acciocchè le piove non si raunino, e covinle e ammortino il germoglio. E quando saranno nate e alquanto levate sopra terra, si sarchino e vi si ponga intorno terra, e quando sarà mestiere, soavemente s'adacquino. E se saranno piantate in terra poco lavorata e cavata, quando cominceranno a crescere, si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondamente, acciocchè possano spandere le radici per tutti gli spazj: e quando saranno cresciute si faccia sopra copritura a modo di vigna d'altezza e statura d'un uomo, e i rami fogliuti si pongano di sopra per l'ombra. E sopra le dette zucche per lo troppo caldo, si ponga erba, acciocchè meglio crescano, o si lascino, chi vuole, li suoi rami andar per terra: alla quale sarà utile molto, acciocchè più tosto e più zucche produca, se i suoi capi principali e più grossi un poco nella vetta si rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s'è trovato un modo di piantar più tosto le zucche e i melloni e averne più tosto i frutti, cioè: che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame caldo, che di presente delle stalle si cava, del mese di Marzo: e sopra la detta terra si piantino i semi, i quali tosto nasceranno per lo caldo fummo del letame. E poichè saranno nate, si deono

dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo che la rugiada sarà ristata di cadere, incontanente si traspongano con un poco di quella terra e di letame, nel luogo ove vorrai che stieno. Quelle che si serbano per seme, sien quelle che prima nascono, che son più grosse, le quali si deono lasciare indurare in sul gambo infino al Verno, e poi si deono appiccare sopra picciolo fummo, e ottimamente si conserveranno. E sappi, che la grossezza del picciuolo dimostra per innanzi di che grossezza sarà la zucca. Poi quando la vorrai piantare, aprila e trane il seme: e sappi, che quanto in più alto luogo saranno i semi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche sappi, che i semi serbati nel predetto modo, si serbano per tre anni. La zucca è fredda e umida nel secondo grado, e genera umor flemmatico, onde si confà a coloro, che son di calda natura, e propriamente ai collerici, o a coloro che sono accidentalmente riscaldati, imperocchè mitiga il lor calore e spegne la sete, ed è loro ottima e massimamente, se col sugo delle melecotogne o delle melagrane si dia, o con agresto o con aceto di melagrane. E ai flemmatici si dee dare con pepe, con senape o con menta: e se s'arrostisce involta nella pasta, il sugo che dentro si troverà, se si dia a bere ad alcuno febbricoso, mitigherà il calor della febbre e

spegnerà la sete. Nell' acute febbri si dia la sua acqua o lo sciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne al tempo di State, fa utilità ai collerici. I suoi semi sono freddi e diuretichi per la sottilità della sua sostanza, e spezialmente si convengono a medicina. Contro alla oppilazione del fegato, delle reni e della vescica, e contro all'aposteme del petto, si prendano le sue granella monde e si pestin bene e si cuocano alquanto in acqua d'orzo, e colata si dia allo infermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si faccia d'essa sciroppo, e gli si dia. E nota, ch'avranno maggiore efficacia, se non bolliranno, ma sene faccia latte.

CAP. XXI.

De' Cocomeri e Cedriuoli.

I Cocomori e Cedriuoli desiderano una medesima terra con la zucca, e di quelli mesi medesimi ed in un modo si piantano e si cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè saranno nati i semi suoi, non s'annaffino, imperciocchè per annaffiamento agevolmente si distruggono: e posciachè saranno piantati, per sei o per otto dì si cerchi i semi, se son corrotti: la qual cosa si saprà, se son duri o s'aprano. E se saranno molli, non son buoni, ed imperò in lor luogo si debbe

porne degli altri, e ancora dopo i sei giorni si deono cercare, e se farà bisogno, si deono ancora scambiare. Sono ajutati dall'erbe, ed imperciò non hanno mestier di sarchiello e di mondamento d'erba. E se macererai le sue granella ovvero semi in latte di pecora ed in mulsa, cioè in acqua melata, diventeranno dolci e candidi, e lunghi e teneri, secondo che certi dicono. E se metterai acqua in vasello aperto due palmi sotto esse, diventeranno altrettali, secondo che Virgilio e Marziale afferma. I cocomeri e i cedriuoli son freddi e umidi nel secondo grado, e sono molto indigestibili. E i cedriuoli sono piggiori che i cocomeri, ed in ciascuno è la parte di fuori durissima a smaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor sostanza mangiati, a coloro che hanno lo stomaco caldo e forte, e a coloro che s'affatican la State. Ma ai flemmatici e a coloro che non si travagliano, nocciono molto, e spezialmente allo stomaco e alla sua nervositade. E l'acqua loro ovvero il sugo, vale a coloro che hanno febbre, e mitigano la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi. Ma le zucche si mangiano cotte solamente. I cedriuoli quanto minori sono e più teneri e più verdi ovvero più bianchi, tanto sono migliori: e non son buoni, poichè la lor sostanza a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri son miglio-

ri quando son maturi, la qual cosa si conosce, quando immezzano e diventano più leggieri.

CAP. XXII.

De' Cavoli.

I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, letaminata e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che 'l sabbione o creta. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late e grosse, e questi comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime, e questi, avvegnachè sieno molto buoni, tuttavia son meno netti, per l'eruche e altri vermini che in essi troppo si nascondono. Sono ancora certi cavoli che hanno le foglie grandi, sottili e alquanto crespe per tutto, i quali s'appellano cavoli Romani; e questi son migliori che tutti gli altri, e che più avaccio si cuocono, s'egli avranno terra ben grassa, imperocchè nella magra non sono miglior che gli altri. Possonsi seminare e traspiantare per tutto'l tempo dell'anno, nel quale non sia la terra ghiacciata nè secca per modo che non si possa lavorare. Ma quelli, che si seminano del mese di Dicembre, di Febbrajo e di Marzo, d'Aprile e di Maggio, si potranno avere tutta la State e 'l Verno, infino che non si consumano e guastano per brina o

per troppo freddo. E se i loro gambi non si divellano, produceranno nella Primavera il seme, il quale quando sarà maturo, si coglie. Ma se si schianteranno da essi più volte i rami de' semi quando nascono, sì che la materia de' semi si consumi tutta, sì si domano, e poi producono belle foglie, e per questo modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia son certi cavoli, i quali troppo agevolmente producon seme, e questi non si possono in cotal modo agevolmente conservare. Altri sono, i quali non così agevolmente fanno seme, e a questi propriamente si conviene questa cautela. E quelli che si seminano dopo mezzo 'l mese d'Agosto infino d'otto dì entrante Settembre, si piantano poi del mese di Settembre o d'Ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, e saranno grandi e belli la seguente Quaresima, e poi appresso non faranno seme in quella State, e non temeranno il gielo o la rugiada del Verno. Ma se innanzi il detto tempo si semineranno, produceranno la Quaresima il seme, e non saranno convenevoli a manicare. E se si semineranno dopo 'l tempo predetto, saranno troppo teneri e debili, e vegnendo il freddo non dureranno; e queste cose nelle contrade di Toscana e a Bologna sono provate. Possonsi seminar molto spessi, e si possono adacquare in tempo di grande asciutto; e dicesi, che i lor semi si posson serbar per cinque anni. Quando si pian-

tano nel pertugio fatto col palo, si taglino le sommitadi delle radici, acciocchè quando si pongono non si ripieghino in su, la qual cosa sarebbe ad essi molto dannosa. E nota, che le più crescinte e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è bisogno, che le radici s'impiastrino con fango o con molle letame, nè che la terra sia molle, imperocchè nella mezzanamente secca piantati allignano, avvegnachè si secchino le foglie infinattanto che il lor vigor si conforti per la prima pioggia vegnente. E non solamente i cavoli piantati del mese di Marzo o d'Aprile, ma eziandio quegli che di Giugno o di Luglio o del mese d'Agosto si piantano, saranno il Verno grandi: e piantinsi soli in luogo, ove niun' altra cosa sia. E simigliantemente si piantano ottimamente per li solchi di tutte l'erbe, come delle cipolle e degli agli, cioè una riga per solco o due, cioè una riga in ciascuna ripa del solco, spartiti l'uno dall'altro per un braccio o meno. Ma quanto più radi si piantano, tanto maggiori diventano, e quanto più spessi, minori. Anche i cavoli, i quali dissi che si deono per la Quaresima piantare, ottimamente si piantano intra i grandi cavoli il doppio più spessi che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra e quasi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potrannosi

diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produceranno seme. Ancora si possono per li campi piantare intra il miglio, panico e fave, e per li solchi del grano e dell' altre biade: e intra i ceci e intra i solchi de' meloni e de' cocomeri e cedriuoli. Anche si posson piantar nelle vigne nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè si trova per esperienza, che il cavolo è nimico della vite, imperocchè la indebolisce e la riarde, quando le fosse allato. Ancora abbi riguardo quando pianti il cavolo, che non lo sotterri tanto, che la sommità del gambo della pianta sopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli si deon sarchiare e purgare dall' erbe inutili, e quando verranno le piove dopo gran secco della State, per le quali si spera che rinverdiscano e si rinnovino, si deono rimuovere da essi le foglie inutili, le quali saranno secche o forate. Il cavolo è freddo e secco nel primo grado, ma Avicenna dice, ch'egli è secco nel secondo e genera sangue torbido e malinconico, e il suo nutrimento è picciolo. Ma quando si cuoce con carne grassa o con galline, diventa migliore. La lor cocitura ovvero brodo, poco mollifica il ventre e provoca l'orina, e la lor sostanza è secca, onde è costrettiva. Adunque in operazione son temperati, se si mangerà l'uno e l'altro

insieme, cioè il brodo e la foglia. Ma dato solamente il brodo, solve il ventre, e la sostanza sola costrigne e indura. Il loro nocimento si rimove e corregge, se si lessano e gittata via la prima cocitura, sien cotti in altra acqua con carne grassa di pecora o di porco, e si dieno a mangiar con pepe o comino o con olio. E Avicenna dice, che la sua decozione e il seme tardano l'ebrietade, ed ha proprietà di diseccar la lingua e far sonno, e di chiarificar la voce. E Galeno dice, che se i cavoli si danno arrostiti a mangiare ai fanciulli, gli ajuteranno più tosto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente sanano i morsi de' cani. Anche dice, che il cavolo poco cotto, solve il ventre, e molto cotto lo strigne. Anche dice, che il cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici e a' tremolosi, e fa abbondanza di latte, e il suo sugo vale contra il veleno, e contra il morso del can rabbioso.

CAP. XXIII.

Delle Cipolle.

Le Cipolle desiderano terra soluta, grassa e ottimamente lavorata; e i suoi semi trebbiati durano un anno solamente, ma sospesi nei gusci si conservano per tre anni sanza lesione. Seminansi da alcuni intorno

al cominciamento del mese di Novembre, e massimamente per tutta Toscana, e fassi sopra lor semenzajo quasi come un pergoleto coperto di certi strami, di verso Acquilone per ispazio d' un braccio, e verso il Meriggio per ispazio di due, levato da terra. E molti sono, che le seminano di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, allora che dopo il Verno primieramente seminar si possono, e si seminano sole nelle porche: e ancora si possono con l'altre erbe mescolatamente seminare. E quando saranno alquanto cresciute, benchè d'Aprile o di Maggio o di Giugno sia, si piantino l'una dall' altra un sommesso, ovvero per una spanna di lungi. E sene deono porre quattro righe nella porca. E quelle che vorrai mangiare, innanzi che sien mature pianterai nelle porche, ove sono le zucche, cedriuoli, i cocomeri ovvero melloni, e quando saranno cresciute, si colgano: ove eziandio, se saranno lasciate si maturanno, avvegnachè non diventino così grosse, come quelle, che nelle porche sole si piantano. E quando si deono piantare, si ricidano le loro radici infino alla grossezza d'un dito, o d'un mezzo allato alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra: imperocchè sì agevolmente s'appigliano, che se si ponessero solamente o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti eziandio discoperte, o si piantassero in terra quasi

secca, purchè fosse bene polverizzata, nascerebbono e crescerebbono ottimamente. Desiderano di essere spesso cavate d'attorno e d'esser purgate da tutte l'erbe. E se la terra non sarà stata in quel medesimo anno letaminata, si si dee nel tempo che si piantano, letaminare, acciocchè ottimamente alliguino. E colte le cipolle mature (la qual cosa si manifesta, quando non si possono sostenere, e non crescon più) le migliori di quelle si piantano del mese d'Agosto, acciocchè l'anno seguente facciano seme. E le più cattive si piantano, acciocchè la Quaresima si possano aver verdi. E le mezzane si serbano, le quali se saranno a Luna crescente divelte, essendo il tempo chiaro e asciutto, si conserveranno meglio in luogo tuttavolta oscuro e asciutto. Le cipolle son calde e umide nel terzo grado, e se s'useranno spesso di mangiare, con la loro acuitade ingenerano nello stomaco mali umori, e generano sete e enfiamento e ventosità, e fanno doler la testa, e venir pazzo per la loro fummosità che saglie al capo, e che percuote al celabro: onde coloro, che s'ausano a mangiarne, impazzano e hanno terribili e maninconici sogni, e spezialmente se le mangeranno levandosi d'infermità, e se le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento nessuno: ma se si lessano e gittisi via la prima acqua, ed in un'altra si cuocano, danno buon nutrimento e assai, massima-

mente se con grassissima carne e con buon condimento odorifero si condiscano. E se si prenderanno crude temperatamente, secondo che si conviene per via di medicina, riscaldano e tagliano i grossi umori e viscosi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i mestrui e l'orina, e accrescono l'appetito, e provocano la lussuria per la lor caldezza e umidità. Il lor sugo messo per le nari, o se si riceverà il suo odore per le nari dallo infermo, purgherà il capo ottimamente: e mangiate crude fanno cresoere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla è acuità (*) incensiva, e amaritudine e stiticitade, cioè afrezza ovvero lazzitade, e quella che è più lunga è più acuta: e la rossa è più acuta che la bianca, e la secca più che l'umida, e la cruda è più acuta che la cotta: ed ha virtù di trarre il sangue alle parti di fuori, per la qual cosa fa rossa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell' acqua, quando si mangia. E il suo seme rimove la sozzura della cotenna: e quando si frega intorno al luogo, ov'è l'opitia, molto giova: e se si mescola col mele, rimove i porri. E il molto uso della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata subet. E la cipolla finalmente è di quelle cose, le

(*) Incisiva,

quali nocciono allo intelletto, perocchè genera mali umori.

CAP. XXIV.

Del Comino.

Il Comino desidera grasso terreno e aere caldo, e seminasi del mese di Marzo, ed è caldo e secco nel terzo grado, e si può serbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di sottigliar la fummosità, onde preso con cibi e nei beveraggi e nei savori, conforta la digestione. Il vino della sua decozione e de' ficchi secchi e del seme del finocchio, mitiga il dolore e torsione delle budella per cagion di ventositade, e il medesimo vino vale contro a fredda tossa. Contra all'enfiamento della gola si cuoca il comino e i fichi ben pesti in vino, e fattone impiastro, si ponga sopra il luogo, dove è il dolore. Contra alla fredda reuma del capo si ponga così. Prendasi polvere di comino e orbacche d'alloro, e insieme si metta in un testo caldo, e posto in un sacchetto, poichè fia caldo, sel ponga in sul capo. Contra alla stranguria e dissenteria, e altri dolori per frigidità, si ponga il comino cotto col vino sopra il luogo. Contra il sangue degli occhi, non nel principio ma poi, si prenda la polvere del comino e s'intrida con tuorlo d'uovo

in testo caldo, e fattone due parti, vi si riponga spesso. Contra il lividore per percossa o in altro modo avvenuto, quando fia fresco, si prenda la polvere del comino sottile e ben confetta con cera nuova al fuoco, e vi si ponga spesso: ed è rimedio certissimo. E sappi, che per lo troppo uso del comino, la cotenna diventa discolorata.

CAP. XXV.

Del Gruogo.

Il Gruogo è di due fatte, cioè salvatico e dimestico. Il salvatico si semina come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto e molte mazzuole, nelle quali nasce il gruogo, il quale quando apparisce nel levar del Sole si coglie. Il dimestico è buono, il qual non si semina, perocchè non fa seme, ma le sue cipolle si colgono del mese d'Aprile o di Maggio quando son mature, e si lasciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè si maturino: allora si mondano e si seccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non si cuocano. La cui maturitade si conosce allora, che le foglie sono secche, e conservansi sopra alcuna cosa o solajo, che non s'accosti alla terra, infino al mese d'Agosto. Ma l'ottimo tempo da piantarlo è da mezzo Agosto infino a

mezzo Settembre. E allora o innanzi o dopo si piantano in porche lavorate di lungi l'una dall'altra, con le radici per ispazio d'una spanna o assai meno, nei luoghi ove la terra fosse cara. E si piantino sotterra quattro dita nei solchi e si lascino due o tre anni, e ciascuno anno del mese d'Aprile, se allor son secche le foglie, e del mese di Maggio, di Giugno e di Luglio, se nasce erba nelle porche, si dee stirpare, zappando la terra per tutto, nella corteccia di sopra due dita, e non più addentro, acciocchè non si tocchino le cipolle. E se intorno alla fine d'Agosto o del mese di Settembre si rada la terra a modo d'un' aja, e d'ogni verdume si rimondi, e dipoi si colga i fiori quando nascono. E il gruogo si secca a debile e lento fuoco, e chiuso in alcun luogo si conserva. E passati due o tre anni si divelle tutto del mese d'Aprile, e da capo si pianta al modo predetto. Il gruogo desidera terra cretosa o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poichè sono divelte. Alcuni vi seminano grano e fave, ma meglio che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli. Ed è da sapere, che il gruogo non si dannifica molto per l'ombra, ma dannificasi molto dai topi, i quali sotterra rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa vale tanto, quanto tender la trappola ai lor pertugi: e fare i solchi tra le

porche cavati, i quali lo difendano dall'umor dell' acqua, il quale molto teme, e oltre a questo impediscono il trapassamento dei topi e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo è caldo e secco nel primo grado, ed è nelle sue qualitadi temperato; ed imperò è confortativo. Onde contra la debilità e difetto del cuore molto vale, e rimove il rossor degli occhi per sangue o per altra macula, se vi si pon pesto con rose e con tuorlo d'uovo, secondochè dice Dioscoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l'ebrietà nè la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non lasciano altrui innebriare. Anche induce sonno e stimola la lussuria, secondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morsi dei serpenti e dei ragnateli, e le punture degli scarpioni.

CAP. XXVI.

Delle Cipolle malige.

Le Cipolle malige si piantano come i porri, con palo del mese di Giugno, cioè una per pertugio, scostata per un piede l'una dall'altra, le quali gran cesto fanno: le quali poi usiamo la State seguente dopo la Pasqua della Resurrezione: e sono quasi d'una medesima complessione con le altre comuni cipolle.

CAP. XXVII.

Del Cardo.

Il Cardo si semina di Marzo, e desidera terra letamata e soluta, avvegnachè nella grassa meglio allignare e apprendersi potrebbe: e se si pongono in più saldo terreno, sarà loro utile contro alle talpe e agli altri animali, perocchè non si può così agevolmente forare. Deonsi seminare i cardi a Luna crescente nella porca già loro apparecchiata, e si seminino spartiti l'uno dall' altro un mezzo piede. E si dee prender guardia, che i suoi semi non si pongano a ritroso, cioè quel di sopra di sotto, perocchè nascerebbono i cardi debili, piegati e duri, e non si deono i semi profondar nella terra, ma si profondino per lo spazio di tre dita, tanto che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e si purghino spesso dall' erbe, infinattanto che i gambi indurino, e se caldo sopravvenisse s'innaffino. E se strignerai le punte dei suoi semi, non avranno spinole, secondo che scrive Palladio. Del mese d'Ottobre si pongono le sue piante tra il grano già nato, o intra altre biade con palo, la qual cosa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le sommità delle sue radici e impiastreremle di letame, e spartiremo l'una

dall'altra tre piedi, acciocchè meglio crescano, mettendone in una fossa d'un piede alta, due o tre: e spesso nel tempo asciutto sotto il Verno vi metteremo cenere, e mescoleremola con letame. E quando si colgono, non si colgono tutti insieme, perocchè non si maturano insieme, ma l'uno dopo l'altro: e si dee cogliere allora che ha i fiori nella parte di sotto a modo d'una ghirlanda, e non prima. E non si dee aspettare, che i fiori sieno tutti caduti, imperocchè sarebbe peggiore. E continuamente ciascuno anno se ne deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri; e i figliuoli ovvero i rampolli per altri spazj possano crescere, i quali si deono tuttavolta con alcuna parte della radice divellere. E quelle piante che serberai per seme, purgar prima da tutti i rampolli si deono, e di sopra con terra cotta o secca, o con alcuna corteccia coprire; imperò i semi per Sole o per ventipiovoli sogliono a niente venire.

CAP. XXVIII.

Della Camamilla.

La Camamilla è calda e secca nel primo grado, ed è prossimana alla virtù della rosa nel suo sottigliamento, e la sua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva e sottigliativa e mol-

lificativa: ed è solutiva senza attrarre, e questa è la sua proprietade. Intra le medicine giova molto, mollificando e risolvendo: a calde posteme, e tutte le nervose membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla stracchezza, che null'altre, ed è confortativa del cerebro, perocchè risolve le materie del capo.

CAP. XXIX.

Della Cuscute.

La Cuscute, cioè podagra lini o grungo, è calda nel primo grado e secca nel secondo, la quale si dee cogliere co' fiori, e e si può due anni serbare, e la sua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e secondariamente la flemma. Onde convenevolmente si pon nelle decozioni purganti la malinconia e la flemma. E l'acqua della sua decozione vale contr' alla stranguria e dissenteria. E anche la sua erba, se sene potrà avere in gran quantità, cotta in vino e olio e impiastrata, vale alle reni e al petignone, e all'altre parti ove fosse il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cuscute è mirabile all'itterizia. E Serapione dice, che una delle sue proprietadi è di scacciar l'antiche superfluità delle vene.

CAP. XXX.

Del Calamento.

Il Calamento è di due fatte, acquatico e di monte. L'acquatico s'appella mentastro, quello delle montagne si chiama nepitella. Il montano è migliore, perocch'è più secco, e si dee cogliere allora ch'è fiorito e all'ombra seccare; e puossi per tutto l'anno serbare, ed ha virtù dissolutiva e consumativa e confortativa; e 'l vino della sua decozione e della regolizia e dell'uve passe, e'l vino della decozione della sua polvere e de' fichi secchi, vale contr' alla fredda tossa e asima fredda; imperocchè della nepitella predetta e d'alcune altre cose si fa il diacalamento, il quale a quel medesimo vale. Anche la sua polvere data in uovo da bere o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. Contra 'l dolor dello stomaco per frigiditade, usi lo 'nfermo la sua polvere cotta nel vino o ne' cibi. Contra la fredda reuma si dee ugner la parte di dietro del capo col mele, nel quale sarà fatta decozione della sua polvere. Data in uovo da bere o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. E posta in sacchetto la detta polvere, scaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr' alla relassazion dell' uvola, si faccia gargarismo d'aceto, nel quale sia cotta la sua polvere o la sua

erba, e vi si ponga la sua polvere e la polvere delle rose. Contr' a tenasmo per flemma vitrea o per altro umor freddo, le reni s'ungano di mele e della decozione della sua polvere o dell' erba, e pongasi la sua polvere e della colofonia e de' semi del nasturcio calda sopra 'l culo con bambagia, e in cotal maniera ancora si libera la matrice. Anche si faccia fomento dell' acqua della sua decozione, a diseccar le superfluitadi della matrice, e varrà molto.

CAP. XXXI.

Della Centaura.

La Centaura, cioè fiel di terra, è calda e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed enne di due maniere, cioè centaura maggiore e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente si confà ad uso di medicina quanto alle foglie e a' fiori. Onde si dee cogliere allora che comincia a fiorire, e si dee all'ombra seccare, e si può in molta efficacia serbare per un anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva e consumativa. Il vino della sua decozione vale all' oppilazion del fegato, della milza, delle reni e della vescica, e alla stranguria e dissuria. Onde dice Galeno, che la centaura è delle più nobili e migliori medicine all' oppilazion del fegato, e fa grande utilitade alla durezza della mil-

za, impiastrata e bevuta. Contra i vermini dell' orecchie vi si metta il suo sugo col sugo de' porri mischiato. Contra i lombrichi si dia la sua polvere col mele. A chiarificare il vedere, si mescoli il sugo della radice della centaura maggiore, e con acqua rosata s'ungano gli occhi.

CAP. XXXII.

Del Capelvenere.

Il Capelvenere è freddo e secco temperatamente, ed ha virtù diuretica per la sottile sustanzia sua. Fresco è di molta efficacia, e si puote poco serbare, perocch' è sottile erba. Contra 'l riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decozione. Anche della detta acqua e del zucchero si faccia sciroppo; e se 'l riscaldamento predetto sia con vizio di milza, vi s'aggiunga alcuna cosa calda e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel sugo suo, o la sua erba pesta vi si ponga suso. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è sottigliativa, resolutiva e apritiva. Ed in esso è stiticitade, e quando si mescola nel cibo de' galli e delle coturnici, gli fa forti a combattere e a uccidere. E la sua cenere con aceto e con olio è utile all' alopitia, e con l'olio della mortella e con vino e con ranno, fa crescere i capelli e non gli lascia cadere. E la sua cenere

con ranno è utile alle forfore del capo, e le consuma e diradica, e rimuove da esso l'umide piaghe; ed è utile al polmone in ciò che molto il purga; e provoca l'orina e rompe la pietra, e fa venire i mestrui, e mena fuori la secondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il flusso del sangue.

CAP. XXXIII.

Del Cerfoglio, cioè Cerconcello.

Il Cerfoglio si semina d'Agosto, ed è buono per tutto 'l Verno e dopo 'l Verno.

CAP. XXXIV.

Della Cicuta.

La Cicuta è calda e secca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva e consumativa e dissolutiva, ma non s'usa nelle medicine dentro, perocch'è venenosa e nella sustanzia e nelle sue qualitadi, imperocchè dissolve tanto, che gli spiriti infraliscono e vengon meno: per lo quale infralimento si mortificano le membra; ed ha virtù potentissima nelle radici e poi nelle foglie, e ultimamente nel seme, onde il suo seme alcuna volta si mette nelle medicine. Contra 'l mal della milza, si dee in questo modo usare, cioè: che tutta l'erba dimori in

aceto con una libbra di bolo armenico per dieci giorni, e poi si mettano a bollire le dette cose insinattanto che l'armenico sia ben risoluto e strutto, e poi si coli con panno. E questa colatura da capo si faccia bollire, e aggiuntovi cera e olio, se ne faccia unguento, il quale è potentissimo contra la durezza della milza, e contro le dure aposteme, e contra l'artetica infertà, e contro all'epilessie se sene farà unzione. Contr' all' artetica e podagra ovvero gotta, si cuoca la sua radice in pasta, e poi fessa per mezzo si ponga sopra l'artetica, ed è sicurissimo rimedio. Contra 'l mal del fianco e contr' alla stranguria e dissuria, si deono impiastrare della sua decozione in vino potente e olio i luoghi dov' è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori e viscosi, e a provocare i mestrui, si faccia fomento della sua decozione in vino e acqua salsa. Contra le scrofole secche si deono usar prima l'erbe diuretiche, e poi si faccia impiastri di due parti di cicuta e terza di scabbiosa,

CAP. XXXV.

Della Scatapuzza.

La Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel secondo. Ma Gherardo dice nel suo modo di medicare, ch' ell' è calda e secca nel terzo grado. Ed è seme d'una

certa erba, che per simil nome s'appella; il qual seme, levatone la corteccia di fuori, si serba tutto l'anno. E si dee sceglier quella ch'è verde e non forata dentro, e che non è livida ma bianca. La scatapuzza ha virtù di purgare principalmente la flemma, appresso la collera e la malinconia. E ha ancor virtù purgativa per le parti di sopra, per la ventosità e levità che ha in sè, onde alcuna volta si dà a' sani a conservazion della sanitade, alcuna volta agl'infermi a rimuover la 'nfermitade. Contr' alla cotidiana febbre per flemma salsa e contra alla rogna, si pesti la scatapuzza in molta quantità, e poi involta nelle foglie de' cavoli si metta sotto la cenere, e vi si lasci assai, acciocchè si cuoca bene, e poi quando è cavata si prema, e l'olio che n'esce, si serbi; il quale si può per ispazio d'un anno conservare, e quando sarà bisogno, si dia allo 'nfermo ne' cibi o in alcuno altro modo. E in questo modo si può fare inganno a molti, o sene faccia chiarèa, pestandola bene e cocendola con mele, e poi mischiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe essere una libbra di scatapuzza, e quel medesimo nell'once, e negli altri pesi minori. Anche si può metter la scatapuzza ben pesta in brodo di carne o di pesce, o d'altri cibi, e mangiata, molto vale a' sani e agli infermi. E Gherardo dice, che la scatapuzza è molto lassativa, e purga di sopra

e di sotto faticosamente e con angoscia; onde si dee prender guardia che non si dia, se non a coloro che agevolmente vomitano, e se non se la materia è digesta. E non si dee dare a coloro che hanno stomaco debole e le budella, perocchè fa sovversione. E non si dia se non distemperata, acciocchè non dimori nello stomaco. E non si dee sopr' essa dormire nè riposare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine da vomito; e 'l suo uso è, acciocchè le medicine (*) di scatapuzza si facciano acute, il che si fa con dieci o undici granella diguseiate e peste, che si mescolin nella medicina. Anche dice, che per sè medesima si può dare pesta e stemperata con acqua calda o con vino; e dice, che purga principalmente la flemma e gli umor viscosi, e massimamente dello stomaco e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli ch' hanno il mal del fianco e agli artetici, e alla febbre continua per flemma vitrea o naturale. E Dioscoride dice, che sene danno da cinque infino a nove granella per volta: e quando lo stomaco sarà forte, si dieno intere, e se fosse debole, si dien peste. Anche dice, che se le foglie della scatapuzza si cuocano con polli o con erbe o altri cibi, purgano la flemma e la collera.

(*) Per la scatapuzza.

CAP. XXXVI.

Del Cretano.

Il Cretano, ciò sono i ricci marini, è caldo e secco nel terzo grado, ed è erba, la qual si trova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica per la sottilità della sua sustanzia. Contr' alla stranguria e contra 'l mal della pietra e contra 'l mal del fianco, si prenda della detta erba e in gran quantitade, e si bolla in acqua salmastra e in vino e olio, e in quella acqua segga e stia lo 'nfermo infino al bellico. E se non sene puote aver tanta quantitade, impiastrerane solamente i luoghi doglienti. E anche l'erba mangiata o il vino dove sarà cotta, bevuto, provocherà l'orina.

CAP. XXXVII.

Della Celidonia.

La Celidonia, cioè cenerognola è calda e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè Indica e nostrale. Quella d'India è di maggiore efficacia e operazione, ed ha la sua radice citrina, ma la comune è quella, che si trova nelle nostre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l'una per l'altra si prende; e quando si trova nelle ricette, vi si dee metter la radice e

non l'erba; ed ha virtù dissolutiva, consumativa e attrativa. Contra 'l dolor de' denti per cagion di freddo, si prenda la sua radice e si pesti alquanto, e si metta infra i denti, e di sopra pongasi l'aglio. A purgare il capo, e all'uvola ripiena d'umor freddo, vi si ponga la sua radice cotta in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo del detto vino per la bocca, e poi gorgogli il vino; la qual cosa asciugherà l'uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che per lo sugo della celidonia, gli occhi della rondine tratti o magagnati, si riducono al primo stato.

CAP. XXXVIII.

Del Curiandolo.

Il Curiandolo è erba assai comune, la quale è calda e secca nel secondo grado, il cui seme si dee metter nelle ricette, il quale si serba per due anni, e per lo suo odore ha virtù confortativa, onde a confortar la digestione e alla doglia dello stomaco per ventositade si dia il suo seme ne' cibi, e 'l vino dove sarà cotto a bere. Anche la polvere del suo seme gittata sopra la carne, la fa saporosa. E Isidoro dice, che 'l suo seme dato in vin dolce, incita gli uomini a lussuria. Ma si dee guardare, che non se ne dia troppo, perocchè farebbe l'uomo furioso e pazzo. E la

sua erba col seme è venenosa a' cani, e gli uccide se alquante fiate ne mangiano.

CAP. XXXIX.

Della Consolida maggiore.

La Consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda e secca complessione, e la sua radice propriamente è medicinale, la quale ha virtù di costrignere la grossa sustanzia, e serbasi cinque anni, e la sua polvere data ne' cibi, vale contra 'l flusso del sangue de' mestrui, e contra 'l flusso del ventre; (*) e, posta di sotto, vale contra 'l flusso de' mestrui, e similmente le fomentazioni fatte della sua erba.

CAP. XL.

Del Cocomero Salvatico.

Il Cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si fa lattovaro in questo modo, cioè: che ne' dì Caniculari il frutto della sua erba si colga allora ch'è quasi maturo, e si pesta, e se ne cava il sugo, e si pone al Sole e si secca. E certi lo cuocono

(*) e, posta di sotto, vale contra 'l flusso de' mestrui. Queste parole ci pajono senza necessità, e replicate.

al fuoco: e questo cotale è men lassativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il sugo suo col mele quasi insino al consumamento del sugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale assai solve per le parti di sotto. Puossi per due anni serbare, ed ha virtù di purgare principalmente la flemma e gli umori viscosi e umidi, e poi la collera nera ovvero malinconia; onde vale contr' alla paralisia, apoplessia ed epilessia e colica, e contra 'l mal del fianco, e contr' alla febbre cotidiana, per flemma vitrea o naturale. Ed è utile agli sciatici, artetici e podagrici, imperocchè trae a sè dalle parti da lungi spezialmente, e purga anche cotto. È medicina utile a tutte le cose ovvero infermitadi per flemma, e non però si dà solo; e purga per la bocca e per lo ventre, si dee usare, mescolando con altre confezioni, e si faccia la medicina acuta d'un' oncia. E colui che prenderà il lattovaro, non dee dormire sopr' esso, ma si muova incontanente che l'avrà preso, sì come que' che prende l'elleboro, imperocchè suole inducer soffocazione. E nelle infermitadi del fianco, anzi che si dia, si dee allo 'nfermo fare alcun cristèo mollificativo, e poi gli sene faccia un altro di cocitura di malva e d'olio e di mele con once cinque d'eraderj, e sarà ottimo contr' alla 'nfermità del fianco, e contr' alla artetica, chiragra e podagra. Anche la detta erba, se si puote avere, si pesti alquanto,

e bollita in vino ed in olio, e posta nel luogo ove è la doglia, vale alla stranguria e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i mestrui si confetti la polvere dell' elatterio e con olio mustellino, e con olio comune, e vi si ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde aposteme si prendano once cinque d'elatterio e farina d'orzo, e confettisi insieme con tuorlo d'uovo, e vi si ponga suso. Ancora dell' elatterio e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme. A' vermi degli orecchi si dee confettare l'elatterio in quantità di cinque grani con poco aceto, e tiepido vi si metta dentro. Ad ogni dolor di stomaco per cagion fredda si dee ugnere dell' elatterio con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa, cioè biacca e canfora ed elatterio, in quantità delle predette due cose, e confetta con aceto in modo d'unguento, e pesta in mortajo di piombo con pestello di piombo, e pongasi in vasello di vetro, e vi dimori per quindici dì; e poi nel predetto mortajo col pestello medesimo si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e sen' unga la faccia, perocchè rimuove il panno e le lentiggini maravigliosamente.

CAP. XLI.

Del Dittamo.

Il Dittamo, che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi a modo di frassino, è caldo e secco nel quarto grado, ed è radice d'un'erba, che dittamo simigliantemente s'appella, la quale in luogo caldo, petroso e secco spezialmente si trova, ed ha virtù di dissolvere e di consumare il veleno. Contra 'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l'erba o la radice della predetta erba pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch'egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie saettate, gittano le saette mangiando quello.

CAP. XLII.

Dell' Endivia.

L'Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda e secca nel secondo grado, e 'l suo seme e foglie si confà ad uso di medicina, e ancora le foglie si confanno ad uso di cibo; ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie

verdi son di grande efficacia e operazione, e secche niente adoperano. Ed ha virtù di confortare ed alterare, onde vale contra all' oppilazion del fegato e della milza per cagion di collera. E vale contr' alla semplice e doppia terzana, e contr' all' itterizia e riscaldamento del fegato, e contra alle calde aposteme, mangiandole lesse o crude. Anche lo sciroppo fatto della sua decozione e del zucchero, vale a quel medesimo. Anche il suo sugo ovvero sciroppo dato con reubarbaro, il quarto ovvero il sesto giorno dopo la digestione della materia, vale. Anche contra 'l calor del fegato, e contr' alle calde aposteme, vale la detta erba, pesta e postavi suso. A quel medesimo vale il sugo epittimato. E se non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il seme dell' erba pesto, e ponlo in suo luogo. E Alberto dice, che l'acqua dell' endivia con biacca e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque cosa dee raffreddarsi.

CAP. XLIII.

Dell' Ella.

L'Ella non si semina, perocchè non produce seme; ma la sua corona si pianta tutta o la maggior parte del mese d'Ottobre, in terra grassa e profonda, cavata e ben rivolta e trita. L'Ella è calda nel terzo grado e umida nel primo, ed enne

di due maniere, cioè ortolana e campereccia. Quella del campo è di maggiore efficacia quanto alle radici, e la sua radice si coglie nel principio della State, e seccasi al Sole, acciocchè non si corrompa per umore, e si dee la sua radice metter nelle medicine. Puossi serbar per due anni e per tre, ed ha virtù lenificativa e mondificativa, onde vale contra i nerbi per fridità indegnati. Contro 'l dolore de' membri spiritali per fredda cagione, diesi il vino della sua decozione, *secundum istud. Enula campana reddit praecordia sana*. Contra 'l dolor di stomaco, e contr' a ventosità e contr' a fredda tossa diesi il vino della sua decozione. La sua polvere con la polvere del cenamo, a' dilicati solve la ventosità de' membri spiritali. L' erba tutta decotta in vino e olio e impiastrata dissolve il dolor del fianco, il colico e la stranguria. Contr' all' asma fredda si dia la farina d' orzo, nella quale la sua polvere sia cotta. E sappi, che nell' Ella è virtù rubificativa, e ultima astersione.

CAP. XLIV.

Della Fegatella.

L' Epatica, cioè Fegatella, è fredda e secca nel primo grado, ed è erba, che cresce ne' luoghi acquidosi, e spezialmente in luoghi petrosi, la quale ha molte foglie,

che si stringono alla terra e alle pietre: e la sua virtù è diuretica, per la sottil sustanzia, e rifrigerativa: onde l'acqua della sua decozione vale contr'all' oppilazion del fegato e della milza per calda cagione, e contra 'l riscaldamento del fegato, e contr'all' itterizia: e lo sciroppo fatto dell'acqua della sua decozione, giugnendovi reubarbaro nella fine della decozione, sarà ottimo contr'alla giallezza.

CAP. XLV.

Della Ruchetta.

L'Eruca è calda e secça nel quarto grado, e la dimestica è di maggiore efficacia che la salvatica, e i suo' semi si confanno spezialmente ad uso di medicina, appresso le foglie. La cui virtude è consumativa, e provocativa del coito: e cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e dissolve la dissenteria e la stranguria, e la parlasia. Ancora se si cocerà in vino e s'impiastrerà alle reni, provocherà a lussuria, e posta sopra 'l pettignon, provoca l'orina: e 'l suo seme, massimamente della salvatica, fa rizzar la verga.

CAP. XLVI.

Dell' Ebbio.

L'Ebbio è caldo e secco nel terzo grado, e le cortecce delle sue radici, e le cime spezialmente sono medicinali. Le cortecce delle sue radici si colgon la Primavera e si seccano al Sole, e si serban per tutto l'anno, ed ha virtù di dissolvere e di consumare, e di purgar la flemma e gli umor viscosi. E si dia il suo sugo, il qual purga, attraendo di sotto e di sopra angosciosamente, onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta e quando il corpo è disposto a flusso, sì come nell' altre vomichevolí medicine. E vale alla febbre continua e alla lunga terzana, per collera citrina e vitellina. Anche vale all' opilazion del fegato e all' itterizia, e alla colica e al mal del fianco, e mena fuor l'acqua di que' che patiscon di flemma bianca. E il suo uso è, che si dia il suo sugo per sè, o nella sua decozione si distemperi altra medicina, o si giunga con isciroppo e ossimele lassativo, o si cuoca con mele infino alla consumazion del sugo. Contro all' enfiamento della stremità, e contro all' artetica e collera bianca, si faccia bagno d'acqua salsa, di decozion delle sue radici e cime, o di tutta l'erba.

CAP. XLVII.

Del Finocchio.

Il Finocchio si semina del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, e d'ogni tempo si traspone, ed è caldo e secco nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, e di sottigliar la grossa ventositade. E mangiato dopo il cibo, vale a' rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione: e questo fa per la sottile sustanzia, e per le sue qualità. E il suo seme, le foglie, e i fiori e le cortecce delle radici si confanno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell' Autunno, e serbasi per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della Primavera, e si serban per mezzo l'anno. Contro all' oppilazion del fegato e della milza, e contro alla stranguria e dissuria, e contro al vizio della pietra per freddo umore, si dà l'acqua della sua decozione. Anche il finocchio cotto e mangiato, contra le predette cose vale. Anche questa medesima acqua o vino, solve il dolor dello stomaco per freddezza o per ventosità, e conforta la digestione. Quel medesimo fa la polvere del suo seme. Contro al panno degli occhi e pezzicore, si ponga il sugo delle sue radici in vasel di rame per quindici dì al Sole, e a modo di collirio si metta negli

occhi. Contra il pizzicor degli occhi esperimento certano è: confettisi aloè ottimo con sugo di finocchio, e si ponga in vaso di rame per quindici dì al Sole, e poi si metta agli occhi a modo di collirio.

CAP. XLVIII.

Della Flamula.

La Flamula è calda e secca nel quarto grado, e chiamasi flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è simigliante alla vitalba nelle foglie e nei fiori, ma i fiori sono azzurrini. Quando è verde, è di molta efficacia e secca vale niente o poco. A far cauterio sanza fuoco, pestisi la flamula e pongasi sopra il luogo che si vuole incendere, e vi si lasci un giorno, e troverassi la buccia arrostita e arsa: e poi si curi a modo di cerusico. A rompere l'apostema quando fosse convertita in marcia, e il capo fosse duro, si dee la detta erba pestar con olio e por di sopra, e l'olio si pone a rilassazione, acciocchè la flamula non disecchi troppo.

CAP. IL.

Del Fummosterno.

Il Fummosterno è erba assai conosciuta, la quale è così detta, imperocchè è gene-

rata da alcuna grossa fummosità della terra, ed è calda nel primo grado e secca nel secondo, ed è di grande efficacia verde e secca e principalmente purga la maliuconia, e appresso la flemma salsa e la collera adusta, ed è diuretica. Contro alla rogna, si prendano once due del suo sugo e giuntovi zucchero, sene faccia sciroppo, e si dia con l'acqua calda, o vi si giunga il seme del finocchio. Anche si faccia quest' unguento nell' olio delle noci, e vi si ponga polvere di filiggine sottile, si confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col sugo del fummosterno in maggior quantità, che dell' altre cose, e sen' unga lo infermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che se il suo sugo si darà tre volte la settimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba cotta in vino e posta nel luogo della podagra, vale molto.

CAP. L.

De' Funghi.

De' Funghi certi son buoni e certi mortiferi. I buoni son piccoli e ritondi a modo di cappello, i quali appariscono nel principio della Primavera e vengono men del mese di Maggio, e così fatti funghi mai non nocquero altrui, nè fecero noci-

mento subitamente. Ma tuttavolta è da sapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali son quelli, i quali nascono appresso ferro ruginoso: e ancora sono altri funghi mortali, avvegnachè incontanente non uccidano: e questi son quelli, che nascono appresso le cose putride, o allato all'abitazion d'alcun velenoso animale, o allato a certi arbori, ch'hanno di lor proprietade corruzione a' funghi, sì come l'ulivo. Il segno de' funghi mortali è questo cioè. Che nella parte di sopra la sua buccia ha una umidità viscosa corrotta, e che tosto si muta e si corrompe intra le mani di coloro che gli colgono. E nelle nostre abitazioni si trovano funghi, i quali son lati e spessi, e che hanno alcun rossor nella parte di sopra, e in quel rossore ha molte ampulle elevate, delle quali sono alcune rotte e alcune no, e quello è mortale che tosto uccide, e chiamasi il fungo delle mosche, imperocchè polverizzato in latte, uccide le mosche.

CAP. LI.

Del Fiengreco.

Il Fiengreco è caldo e secco, ed ha sostanza viscosa, onde ha virtù di maturare e di lassare. A maturar le posteme si dee intridere la sua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi suso, perocchè matura e sotti-

glia. A maturare e a rompere si mescoli con trementina, e vi si ponga suso. Anche l'erba del predetto seme cotta in olio, soprapposta, è utile a maturare. All'apostema degli spiritali membri si prende la farina del fiengreco messa in un sacchetto e cotta in acqua con malvavischio, si ponga di sopra. All'apostema dello stomaco e delle budella facciasi della farina del fiengreco e dell'acqua predetta poltiglie, e vi si soprappongano.

CAP. LII.

De' Gambugi.

I Gambugi si sono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli infino che si vengono a chiudere, ma poichè son chiusi, le lor foglie diventano quasi bianche e grosse come bucce di cipolle, e crespe. Desiderano aere freddo, imperocchè in caldo o temperato non si chiudono, ma rimangono aperti sì come i cavoli, e così desiderano la terra che desiderano i cavoli, e fannosene composte come delle rape, e anche si seminano come i cavoli.

CAP. LIII.

Della Gramigna.

La gramigna ha virtude stitica, ed ha virtù di saldar le ferite e dissolvere il ventre, e di sanar le piaghe delle reni e della vescica, e a mitigare il dolor della milza: e il suo sugo dato a bere, ha proprietade d'uccidere i lombrichi. Questa erba conoscono i cani, i quali, quando purgar si vogliono, la mangiano, secondo che scrive Plinio.

CAP. LIV.

Della Genziana.

La Genziana è radice d'un' erba, ch' è simigliantemente così appellata, la cui radice solamente è medicinale. Cogliesi nel fin della Primavera, e poich' è secca si serba per tre anni. Nasce il più nei monti e luoghi ombrosi e umidi. È calda e secca nel terzo grado, ed ha virtù di solvere, di consumare e d'aprire, onde è diuretica: e se la sua polvere si dà in vino e con acqua d'orzo, vale contro all' asma antica. Ed il sugo della sua radice manda via la morfea, e sana le piaghe e l'ulcerazion corrosive. E anche bevuta fa gran prode a chi fosse caduto d'alto, e fosse calterito e lacero: ed è ultimo rimedio

contra il morso dello scarpione e serpenti e contro alle ferite avvelenate, e al morso del can rabbioso, se sene bevono due once per volta con vino.

CAP. LV.

Della Garofanata

La Garofanata è simigliante alle novelle foglie del rogo ovvero a flaponi, e la sua radice è odorifera e anche le foglie: ed è calda e secca nel terzo grado, e la fresca è di maggiore efficacia che la secca, e serbasi per un anno ed ha virtù consumativa, apritiva e dissolutiva, e chiamasi garofanata, perocchè il suo odore è simile a quel dei grofani, o il suo sapore o la sua operazione. Contra il difetto del cuor val molto, se cotta in acqua marina e olio, si pone dalla parte dinanzi e di dietro. Anche a confortar la digestione, e contro alla doglia dello stomaco e delle budella per cagion di freddo o di ventosità, si dia il vino della sua decozione.

CAP. LVI.

Del Rovistico.

L'umulo cioè Rovistico ovvero Livertizio lo quale fa fiori, i quali per la loro secchezza si conservano lunghissimamente in

loro virtute, sì ch'è comune opinione, che giammai non si corrompano. E il loro odore è acuto e forte, e sono caldi e secchi, e dissolutivi delle viscositadi e incisivi, e conservan da corruzione i liquori, nei quali si mescolano.

CAP. LVII.

Del Jusquiamo.

Il Jusquiamo è freddo e secco nel terzo grado, ed è seme d'un' erba, che si chiama Cassilaggine ovvero dente cavallino, e i suoi semi son di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno rosso e alcuno nero. Il bianco e il rosso si confanno ad uso di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che se il Jusquiamo si dee ricevere dentro per bocca, si dee dare il seme, e se di fuori si riceve, si dia l'erba. Ma il seme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, costrignere e di mortificare. A provocare il sonno in infermità acuta, si faccia fomento dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, intorno alla fronte e intorno alle tempie e intorno ai piedi, e anche se ne lavi e poi si faccia questo impiastro. Prendasi la polvere del suo seme ben sottile con l'albume dell' uovo, e con latte di femmina che nudrisca fanciulla, e con un poco d'aceto, e si ponga alla fronte e alle tempie. Anche a co-

strigner le lagrime si faccia quel medesimo impiastro. Contro alla dissenteria si faccia impiastro della detta erba e vi si ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra il dolor de' denti prendasi il suo seme e si ponga sopra i carboni, e lo infermo riceva il fummo per bocca e la tenga sopra l'acqua, e apparirà sopra l'acqua una cosa a modo di vermini, i quali nuotan di sopra. Il suo seme posto ancora sopra il dente per cagion calda, rimuove il dolore. E serbasi per dieci anni.

CAP. LVIII.

Dell' Isopo.

L'Isopo è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù secondo le foglie e i fiori, non secondo le radici, diuretica e consumativa e attrattiva; e il vino della sua decozione, dei fichi secchi, vale contra alla fredda tossa. Anche il vino della sua decozione e del seme del finocchio, rimuove il dolor dello stomaco e delle budella. E il fomento fatto dell' acqua della sua decozione mondifica e netta la matrice dalle superfluitadi, e quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua polvere e dell' olio mustellino. Ancora la sua polvere o l'erba scaldata nel testo, e posta al capo o per sè o in sacchetto, vale contra il freddo catarro e al cadimento dell' uvola. Al

mal dell' uvola prendasi la detta erba e si cuoca in aceto, e si gargarizzi. Anche la detta erba, cotta nel vino e impiastrata, rimuove la doglia che per ventosità adiviene.

CAP. LIX.

Del Iaro.

L'Iaro cioè Gicbero, il quale per altro nome è detto barbaaron ovvero piè vitellino, è caldo e secco in secondo grado, e trovasi nei luoghi secchi e umidi, montuosi e piani, e nel Verno e nella State. Ha grande efficacia secondo le foglie, e maggiore secondo le radici, e grandissime secondo certe tuberosità, che si colgono, fendonsi e seccansi, ed ha virtù di dissolvere, d'ammorbidare e di sottigliare. Contro all' enfiamento degli orecchi si faccia impiastro della detta erba, insieme con le tuberosità predette, nel vino e nell' olio cotte, e vi si giunga comino, e si ponga sopra gli orecchi. Contro alle fredde aposteme si prenda la detta erba tutta con le sue tuberositadi, e si pesti con sugna orsina, e così calda si ponga su la postema. Contro alle novelle scrofole si prenda la detta erba e si pesti con sugna vieta e squilla, o con sugna d'orso, se si può avere, e si ponga sopra essa e se saranno fresche ne guarrà lo infermo. A

far bella e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberositadi secche e confette con acqua rosata, e si ponga al Sole infino che l'acqua sia tutta diseccata, e sen' unga la faccia, e così si faccia tre o quattro volte o più di quella polvere solamente o con l'acqua rosata, e purga più e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la sua polvere solamente rode la carne superflua.

CAP. LX.

Del Calcatreppo.

Il Calcatreppo è un'erba molto spinosa, delle cui radici si fa la zenzeverata in questa maniera. Che in due libbre di mele e libbre una di calcatreppo mondo o di pastinaca, si metta oncia una o mezza di pepe e due di gengiovo, o mezza di pepe solamente in questo modo. Lavisi ben primieramente il calcatreppo, e si gitti il legno che v'è dentro, poi ottimamente si cuoca, ovvero che si cuoca imprima e poi si gitti il legno. Appresso si tagli minutamente, e posto il mele al fuoco e ottimamente schiumato, si metta in esso il detto calcatreppo e'l gengiovo ovvero pepe, e bollano infinattanto che diventi spesso convenevolmente. E se nella fine della sua decozione si giungerà polvere di semi di

ruchetta e pinocchi, sarà ottima al coito e a rizzare il membro.

CAP. LXI.

Del Ghiaggiuolo.

IRis ireos ovver Ghiaggiuolo, è una medesima erba, le cui foglie sono simiglianti a spada con fiori porporini ovver bianchi; imperocchè quello che s'appella iris, ha fiori porporini, quello che s'appella ireos, gli ha bianchi e sono d'una medesima virtù, e solamente nelle medicine usiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fin della Primavera, e si secca e serbasi per due anni, ed è calda e secca nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, onde dissolve e apre. Contr' al vizio de' membri spiritali, contr' alla opilazion della milza e del fegato e delle reni e della vescica, e contra 'l dolor per ventositade, è utile il vino della sua decozione. E anche la sua polvere ha virtù di rodere soavemente la carne superflua. Al panno degli occhi rimuovere, si faccia collirio della sua polvere e dell' acqua rosata.

CAP. LXII.

Della Regolizia.

LA Regolizia è radice d'un' erba che desidera terra ben soluta, e spezialmente sab-

bione, acciocchè iv' entro agevolmente metta molte e lunghe radici. La quale se si pianta, agevolmente s'appiglia e intorno a sè pullula molto, e forse se'l suo gambo tenero si piega alla terra e si cuopra, si convertirà in radice a modo della gramigna e della menta e della robbia. La qual radice è calda e umida temperatamente, e si dee scegliere e prender quella che non sia troppo grossa nè troppo sottile, e che sia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera e la bianca si dee gittar via. Il suo sugo è d'una medesima operazione con essa, e ancora di più forte; e fassi in questo modo, cioè: che si dee prendere quando è verde, e si dee pestare e bollire in acqua, e si cuoca quasi infino che sia disfatta, poi si preme. E la sua decozione fatta in acqua, vale contr'a tutti i vizj del petto, e contr'alla periplemonia e pleuresi. Anche il vino, dove sarà cotta, vale contr'alla tossa. A quel medesimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il suo sugo e fattone lattovaro con mele. Anche la regolizia masticata e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete e l'asprezza della lingua e del gozzo.

CAP. LXIII.

Del Giglio.

Il Giglio si pianta del mese d'Ottobre e

Novembre in terra grassa e ben lavorata, e prendonsi gli spicchi suoi ovvero bulbi, cioè cipolle verdi o secche, al modo che si fa degli agli, e si pongono di lungi l'uno dall'altro una spanna o un piede, e questo è meglio. Anche dice Aristotile, che se'l gambo del giglio innanzi che sia aperto il suo seme ovvero fiore, si piegherà in terra in tal maniera, che la sua cipolla non si dibarbi, e si cuopra con la terra, infra pochi giorni mette in ciascun nodo del gambo una piccola cipolla a modo del suo bulbo. Il giglio è caldo e umido, e sonne di due maniere, dimestichi e salvatichi. Ma de' salvatichi alcuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli sono di maggiore efficacia. Altri sono che son gialli. Ma i dimestichi se saranno pesti con sugna vecchia o in olio cotti, maturano il freddo apostema. Contra la durezza della milza, prendasi la sua radice in gran quantitade con la brancorsina e con la radice del visco, e si metta in vino per dieci giorni e poi si coli, e giuntovi cera e olio, sene faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberositadi delle radici del giglio salvatico e seccale, e poi le polverizza e distempera con acqua rosata, e falle seccare; la qual cosa fatta tre o quattro volte solamente, quella polvere stemperata con acqua rosata te la fregherai sopra la faccia. Anche lavando, sene mondificherà la faccia e rimoverà le crespe. Anche dice Diosco-

ride, che le sue foglie cotte e poste sopra i luoghi arsi, vaglion molto. E quel medesimo fa la sua radice, se pesta con olio vi si pone, imperocchè la sua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgazion de' mestrui, perchè è apritiva, e costrigne l'enfiamento. Ed imperò vale contr'agli apostemi per ventosità, se la sua radice pesta con olio, spesse volte vi si pone. Ma Plinio dice, che le sue cipolle cotte col vino sanano le trafitte de' serpenti, e la malizia e'l velen de' funghi. E se si coceranno in vino, mischiandovi olio, solvono i chiovi e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli ne' luoghi abbruciati e arsi. Anche se si cocerà in vino, e vi s'aggiunga mele, soccorreranno alle vene tagliate. Le sue foglie cotte in vino sanano le ferite. De' suoi fiori si fa olio e acqua sì come delle rose, ed è poco meno d'una medesima virtù che olio e acqua di rose.

CAP. LXIV.

De Lingua avis.

Lingua avis, cioè correggiuola, è calda e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole e acute simiglianti alla lingua dell'uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d'incitare a lussuria, e

d'umettare, e se si cocerà la detta erba con carne o con olio o con grasso, inciterà la lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli che sono consumati. Contr' alla secchezza del petto, si dia l'acqua dove sarà cotta, e varrà meglio se vi si giugnerà draganti.

CAP. LXV.

Della Romice.

Il Lapazio ovvero la Romice, è calda e secca nel terzo grado o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace; e di quella che ha le foglie larghe, la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella che ha le sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva e lassativa, apritiva e sottigliativa. Contr' alla rogna, prendasi il sugo del lapazio acuto e olio mustellino e pece liquida, e bollano insieme, e poi si coli, e alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino e di fuliggine, e sene faccia unguento, il quale assai è convenevole a' rognosi. Avicenna dice, che la sua radice cotta con aceto, vale alla rogna ulcerosa e alla 'mpetigine, e la sua decozione con l'acqua calda, vale al pizzicore. E simigliantemente la detta erba è ottima per sè medesima in bagno. Contr' alla impetigine e serpigine si faccia de-

cozion del suo sugo e della polvere dell'orpimento. A maturar gli apostemi prendasi il lapazio ritondo e si pesti, e si cuoca in olio o con sugna. A rompere gli apostemi prendasi il lapazio acuto, e s'apparecchi nel sopraddetto modo, e vi si ponga. Contr' alla stranguria e dissuria prendasi la detta erba e si cuoca in vino e olio, e si ponga sopra 'l pettignone, e provoca l'orina in molta quantitade. Anche l'acqua ovvero il vino, in che sarà cotta, solve l'oppilazione della milza e del fegato. Contra le scrofole nuove facciasi impiastro del lapazio acuto, e si pesti insieme con la sugna, e vi si ponga, e'l sugo dato con mele vale contra i lombrichi. Contr' alla flemma, la quale abbonda nel cerebro, il sugo suo con sugo di ruta si metta nel naso in picciola quantitade, in caldo aere o in bagno. Anche il lapazio crudo o cotto vale a' rognosi.

CAP. LXVI.

Della Lattuga.

La Lattuga si può seminare e traspiantar quasi in tutto l'anno in terra grassa e ben lavorata, per sè o mescolata con altre erbe: e quella, che sarà seminata nell'Autunno, utilmente si pianta del mese di Dicembre intorno alle porche dell'altre erbe, le quali in quel tempo si seminano,

imperocchè non teme il freddo, ma sene fortifica: e sarà buona dopo il Verno con altre erbe, infinattanto che farà il seme: ma quelle che sono della natura delle picciole non si traspiantano: ma quelle che sono delle grandi, le quali s'appellano lattughe Romane, e che hanno il lor seme bianco, si deono trasporre, acciocchè crescano e diventino dolci: e molto s'ajutan con l'innaffiar nel tempo del secco. La lattuga è fredda e umida temperatamente, e altri dicono, ch' ell' è calda e umida temperatamente, e perciò è miglior che tutte l'altre erbe, e temperatissima rispetto all'altre, onde ingenera buon sangue e molto, e copia e abbondanza di latte, e se non si lava con l'acqua è migliore. Tosto si smaltisce, e provoca l'orina e ammorta il mordicamento dello stomaco, che vien per collera rossa, e raffredda il bollimento del sangue, e a coloro che non posson dormire, induce sonno laudabilmente. E se sene fa impiastro al dolor del capo che avvenga per collera rossa o per sangue, rimoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta che cruda, perocchè il suo latte per lo calor del fuoco scema, per lo quale era induttiva del sonno: ma a' collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel suo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo stomaco e più convenevole ad accrescere il latte alla femmina e lo sperma dell' uo-

mo. Ma quando indura e non è copiosa di latte, scema la sua umidità e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera sangue pessimo, e però diventa nociva a color che l'usano, imperocchè intenebra gli occhi e corrompe la materia dello sperma. Ma quando è tenera, vale molto nelle febbri lessata o cruda. Cotta nell' aceto, aggiuntovi gruogo, solve l'oppilazion della milza e del fegato. A provocare il sonno prendasi del suo seme, e si confetti con latte di femmina che nutrica fanciulla femmina e con l'albume d'uovo, e sene faccia impiastro sopra le tempie. Anche la polvere del suo seme con latte, provoca il sonno: e quel medesimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apostema si confetti con olio rosato e vi si ponga, e consumalo e rompe. Anche lo impiastro fatto delle sue foglie, sovviene a quegli ch' hanno risipola. Anche il suo seme dato a bere, soccorre a coloro che spesso si corrompono. Anche è una ragion di lattughe salvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più strette e più sottili, e più aspre e più verdi: e questa è amara e di maggior caldezza e secchezza che la dimestica. Anche dice Plinio, ch' è una ragion di lattuga, che per sè medesima nasce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale se si gitta in mare, si muojono i pesci che vi son prossimani. Anche è un' altra spezie di lattuga

che nasce nei campi, le cui foglie peste con la polenta, vagliono ai membri di dentro: e questa cotale appellano i Greci ἄγρια θρίδαξ. Anche n'è un'altra spezie che cresce nelle selve, la quale appellano scaricion, le cui foglie peste con la polenta, vagliono alle ferite, e stagnano il sangue: e le ferite che si corrompono, sana e guarisce. Ed è un' altra spezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde e corte, la quale molti appellano acria, nel cui sugo gli sparvieri, scarpellando la terra, cavando l'erba e intignendovi gli occhi, discaccian l'oscuritade, quando invecchiano. Il sugo della quale erba sana tutti i vizj degli occhi, e massimamente quando si mescola con esso latte di femmina: e medica i morsi dei serpenti e degli scarpioni, se il suo sugo si bee con vino, e sopra esso le sue foglie peste s' impiastrino, e ogni enfiamento rimove e costrigne.

CAP. LXVII.

Del Lentisco.

Il Lentisco è di calda e secca complessione, e ha virtù di costrignere e di consolidare. Contra il flusso dei mestrui e contra alla dissenteria e vomito per debilità di virtù contentiva, se sene faccia piccioli mazzuoli con le sue foglie e si cuocano in aceto forte, e fattone impiastro, si pon-

ga sopra il pettignone e sopra le reni. E contra il vomito si ponga sopra la forcella del petto. Anche si può usare in queste altre maniere contro alle predette cose, cioè, che si prenda il tenerume del lentischio e si faccia bollire infin che sia consumato l'aceto, e ciò fatto, si ponga a seccare, e sene faccia polvere, la quale si dia nei cibi e nei beveraggi. Contra l'ulcerazion della verga, si prenda la polvere fatta delle sue foglie, seccate sopra testo caldo, e vi si polverizzi, imperocchè salda le piaghe e consuma la puzza, e non vi si de' porre se non quando vi fosse la puzza. Contro all'ulcerazioni della bocca e della lingua e delle labbra, eziandio in febbre acuta, si faccia decozione delle sue foglie in aceto, la quale lo infermo spesso gargarizzi.

CAP. LXVIII.

Della Laureola.

La Laureola è un' erba molto lassativa, ed è calda e secca nel quarto grado. Il cui frutto ovvero seme è ritondo, rossiccio a quantità di pepe, il quale s'appella cocognido ovvero coconidio, il quale è anche più lassativo che la laureola, benchè ella sia lassativa molto. Purga la flemma e gli umori viscosi, e principalmente dalle parti remote e dalle giunture dei membri

e appresso purga la malinconia, onde vale agli sciatici, agli artetici e ai podagrici. Anche vale contro alla apoplessia e contro alla parlasia: è l'uso suo è con altre medicine nell' ossimele e in simiglianti: e dassi ancora nei composti: ma per sè sola non si dà, perocchè ha natura d'ulcerar le budella per la sua troppa acuità. Ma tuttavolta se la volessimo usar per sè, si la dovremmo cuocere e giugnervi gommarabica e mastice, acciocchè la sua malizia si rintuzzi. E non è mica da dar, se non a coloro che son duri a solvere, e che hanno il ventre e le budella carnose, e il suo seme è di quella medesima virtude.

CAP. LXIX.

Della Lappola.

La Lappola è un' erba che nella sua sommitade ha certi capitelli, i quali molto s'appiccano alle vestimenta, e sonne di molte maniere, e tutte sono medicinali. E Plinio dice, che son di tanta virtude, che medican le punture degli scarpioni, e non traffiggono gli uomini, che del suo sugo fosser bagnati e unti. E anche la decozion delle sue radici rafferma i denti, se sarà tenuta tiepida in bocca. E il suo seme cura molto i vizj dello stomaco, e fa prode a coloro che gittano il sangue, e sovviene alla dissenteria: imperocchè la sua radice

con vino, strigne, e le foglie, giuntovi sale, solvono.

CAP. LXX.

Levistico.

Il Levistico è caldo e secco in secondo grado, il cui seme similmente s' appella Levistico, e nelle medicine si mette solamente, e non mica l' erba nè la radice, il quale ha virtù diuretica e d' aprire e di sottigliare, onde il vino che sarà cotto con esso, vale contr' all' oppilazion della milza e del fegato. E ancora l' acqua dove si cocerà, vale contra 'l dolor dello stomaco e delle budella, che avvien per ventositade. Anche alle predette vale la sua polvere, con quella del comino mischiata e data.

CAP. LXXI.

De' Poponi.

I Poponi desiderano terra e aere chente i cedriuoli e i cocomeri, ma meno grassa e meno letaminata, acciocchè più saporosi e sodi divengano, e più tosto si maturino. E si deono piantare a quel medesimo modo e tempo, e poichè sono nati, non si deono adacquare. De' quali alcuni son grossi, e mangiansi maturi, cioè quan-

do cominciano a diventare odoriferi e gialli: de' quali i greceschi ch' hanno i semi molto piccoli, son migliori di tutte le generazion de' poponi. E altri sono che sono sottili, verdi e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiamano melangoli: e questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi, sì come li cedriuoli, e son d' un medesimo sapore: ma sono men freddi e più digestibili, ed imperciò si dice, che son migliori che i cedriuoli. I poponi son freddi e umidi nel secondo grado, e que' che son dolci, son temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la sua radice in quel medesimo modo è vomitiva, che detto è della radice de' cedriuoli e de' cocomeri. Conviene adunque, che quei che gli vuole usare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abbominazione. Ma Isac dice, che poichè saranno mangiati, si dee dimorare infino che saranno smaltiti, innanzi ch' altro cibo si prenda. Anche dice Avicenna, che 'l popone si digestisce tardi, se non quando si mangia con quel ch' è dentro, e 'l suo nutrimento è migliore, e 'l suo umore è più convenevole, che quello de' cedriuoli e de' cocomeri. Ma quando il popone si corrompe nello stomaco, si converte a natura venenosa. Adunque si conviene, che quando grava, sene cavi fuori incontanente: e di quelle cose, che dopo 'l lor mangiare danno ajutorio, sono ne' collerici l' ossiz-

zacchera, finocchio e la mastice. Ma i flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente gengiovo o decimino, e beono vin puro. Ma il lor seme provoca l'orina, e mondifica le reni e la vescica dalla rena e dalla pietra.

CAP. LXXII.

Del Meliloto.

Il Meliloto è caldo e secco nel primo grado, ed è erba, il cui seme per simigliante nome s'appella, e anche s'appella coronaregis, imperoch'è fatta a modo di un semicircolo, e 'l suo seme con le sue cortecce si mette nelle medicine, imperocch' egli è sì piccolo e accostante, che appena sene può partire, ed ha virtù di confortare per la sua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica per la sua sottile sustanzia. Il vino della sua decozione conforta la digestione e caccia fuor la ventosità, e apre l'oppilazion delle reni e della vescica; e 'l suo seme messo nel brodo e ne' cibi, si fa di buon odore e sapore.

CAP. LXXIII.

Della Marcorella.

La Marcorella è fredda e umida nel primo grado, e la sua sustanzia è viscosa,

onde lenificando mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco e dalle 'nteriora. E si dia il sugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

CAP. LXXIV.

Della Malva.

La Malva è fredda e umida nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica e salvatica. La dimestica ha più sottile e fredda umidità. La salvatica è quella, la quale s' appella malvavischio e bismalva: e questa cresce più alta, ed è meno fredda e umida, ed ha la sua sustanzia vischiosa. Contra 'l caldo apostema, nel principio si prenda le foglie della malva, e si pestino e si pongano sopr' esso, e vale a maturarlo: e voglionsi pestare con la sugna del porco fresca, e porre sopra testo caldo: e questo ancora vale contr' alla durezza della milza e del fegato. E la fomentazion della decozion dell' acqua a' piedi, molto vale a provocare il sonno nelle febbri acute. La malva cotta e manicata solve il ventre, e vale nelle febbri per costipazion del ventre. E anche della sua acqua si fa convenevol cristèo. Ma il malvavischio mollifica più e matura, cioè le sue foglie solamente. E la sua radice pesta con la sugna e alquanto scaldata, meglio matura gli apostemi posta sopr' essi, e mol-

lifica la durezza. Anche se la sua erba con la radice si cocerà infino al consumamento dell' acqua, apparirà una certa viscosità, la quale se si pone sopra gli apostemi, gli matura, e mollifica la durezza e ammorbida. E dell' acqua, giugnendovi cera e olio, si faccia unguento, il quale è conveniente alle predette cose. L' acqua, dove fie cotto il suo seme e della malva, vale contr' alla tossa secca. Anche vale all' etica. Anche il suo seme posto in sacchetto e cotto in olio, solve la durezza e mondifica. Anche dice Isidoro e Plinio, che chi s' ugnerà con sugo di malva mischiata con olio, non potrà esser dannificato dalle punture delle pecchie, nè sosterrà ne' membri che ne saranno unti, puntura nè morso di scarpione, nè di ragno.

CAP. LXXV.

Della Menta.

La Menta è calda e secca nel secondo grado, e sonne di tre maniere. L' una è domestica, la quale propriamente si chiama Menta ortolana, e questa mezzanamente scalda e conforta. L' altra è menta salvatica, la qual s' appella mentastro, e questa scalda più. Ed enne un' altra, la quale ha più lunghe e più late e più acute le foglie, e questa è la menta Romana ovvero Saracinesca, e volgarmente s' appella

erba Santamaria: e questa è più diuretica che l'altre. La menta domestica è un'erba, la quale agevolmente si multiplica, e tosto esce e mette fuori della terra e cresce: e se 'l suo gambo si piega in terra e si cuopre di terra, si converte e si muta in radice, e avaccio da sè produce nuova schiatta, e confassi più a mangiare che ad uso di medicina: e verde e secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, e serbasi in grande efficacia per tutto l'anno: ed ha virtù di consumare e di dissolvere per le proprie sue qualitadi e per aromaticità: ed ha virtù di confortare per lo suo odore. Contr'al fetor della bocca e putredine delle gengìe e de' denti, si lavino la bocca e le gengìe dell'aceto, ove sarà cotta la menta ortolana. Appresso si stroppicino con la polvere della menta secca, o con la menta secca. A provocar l'appetito, quando fosse impedito per freddi umori che fossono nella bocca dello stomaco, si faccia salsa d'aceto e menta e un poco di cennamo ovver di pepe. Contra 'l vomito che venga per debilità di virtù contentiva o per cagion fredda, si cuoca la mente in acqua salmastra e in aceto: intintovi una spugna, si ponga alla bocca dello stomaco: e ancora mangi lo 'nfermo la detta menta cotta. Contra 'l tramortimento e debilità con febbri ovvero senza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, sia pesta la men-

ta e messa in poco aceto e in vino, se lo 'nfermo è senza febbre, e se è con febbre in solo aceto, e mettavisi pane arrostito, e si lasci dimorare alquanto infin che s'immolli, e s'appicchi al naso, e sene freghino le labbra e i denti e le gengie e le tempie, e si leghi sopra le veni che battono delle tempie e delle braccia. E ancora la mastichi lo 'nfermo, e tranghiotta l'umorosità. Contr' all' assodamento del latte si sene facciano piccioli mazzuoli e si cuocano in vino e olio, e s' impiastrino sopr' alle poppe. E sappi, che quando alcuna medicina si dà contr' a veneno, deesi dare col suo sugo, o col vino dove sarà cotta, se non avessi il sugo. Contra 'l veneno prendi solamente il sugo della menta Romana, ovvero il vin dove sarà cotta, o il suo sugo mischiato con mele, e vale. Anche vale contr' all' oppilazion della milza e del fegato e delle vie dell' orina, per freddo umore e ancora per umor caldo sanza febbre. E anche il suo sugo dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e messo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino e olio e impiastrata, solve la durezza delle fredde aposteme. Anche si prenda il mentastro e si cuoca in vino con la salvia insieme, e 'l vino sia dato allo 'nfermo, e si dia contr'alla fredda tossa il vino dove saranno cotte. Anche il suo fomento riscalda la matrice raffreddata, e la mondifica e purga. La sua polvere mes-

sa in sacchetto, costringe la fredda reuma del capo. E nota, che la menta Romana si può mettere in luogo dell'ortolana.

CAP. LXXVI.

Della Mandragola.

La Mandragola è fredda e secca, ma la sua quantità non si determina per gli Autori: le cui spezie sono due, cioè maschio e femmina, ma ciascheduna indifferentemente usiamo. E certi sono, sì come è Avicenna e altri che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e'l maschio a modo d'uomo, la qual cosa è falsa: ma il maschio ha le sue foglie più lunghe, e la femmina più late. Vero è, che e' son certi che fanno tali tagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortecce delle sue radici si confanno ad uso di medicina, e appresso i frutti e ultimamente le sue foglie. E la corteccia della sua radice, poich'è cotta, si serbi per quattr'anni in molta efficacia, ed ha virtù di costringere e di raffreddare e di far sonno nelle febbri acute. A provocare il sonno si prenda la polvere delle sue cortecce, e si confetti con latte di femmina che nutrica fanciulla, con albume d'uovo, e si ponga sopra la fronte e sopra le tempie. Contr'a dolor di capo per calidità, le foglie sue trite pongansi sopra

le tempie. Anche gli si faccia unzione con olio mandragolato, il quale si fa in questa maniera. Prendasi il frutto della mandragola trito in olio comune, e lungamente vi stia in macero, poi gli si dia alcuna decozione e si coli, e questo poi farà l'olio mandragolato, il qual vale a provocare il sonno e al dolore del capo per caldezza, se la fronte e le tempie s' ungono; e contrasta e costringe il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell' aposteme calde nel lor principio. Anche il suo frutto ovvero foglie vi s' impiastrino suso, o almeno la sua polvere con sugo d'alcuna erba. Contr' al flusso del ventre per impeto di collera, si dee ugner dell' olio predetto il ventre e tutta la spina, e sene metta dentro un pochetto con alcuno lieve cristèo. Avicenna dice, che se con le foglie si stropicceranno le macchie, si rimoveranno: e del suo lattificcio si rimuovono le litiggini. Anche induce sonno incontanente, e messa nel vino, fortissimamente innebria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola e col biturro e col mele e col vomito. Anche si dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine sterili: la qual cosa non è vera, se non forse, quando la sterilità fosse per troppa caldezza di matrice, imperocchè allora si riducerebbe la matrice a temperamento,

acciocchè il seme dell' uomo non vi riardesse.

CAP. LXXVII.

Del Meu.

Il Meu è caldo e secco in secondo grado, ed è erba, il cui seme è detto con simigliante nome, la quale spezialmente si confà ad uso di medicina, e si può serbar per due anni, la cui virtude è diuretica per la sottile sustanzia. E 'l vino ovvero l' acqua ove sarà cotta, vale contr' alla oppilazion della milza e del fegato per fredda cagione, e dissolve la stranguria. Ma la sua acqua si può più convenevolmente dar nella State e a' giovani; e 'l vino nel Verno e a' vecchi. E la polvere del meu col seme del finocchio data nel cibo e nel beveraggio, caccia fuor la ventosità dello stomaco e delle budella, e conforta la digestione.

CAP. LXXVIII.

Del Marrobbio.

Il Marrobbio è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio, le cui foglie spezialmente si confanno ad uso di medicina, appresso le sue cortecce e radici: e la sua erba appiccata in

luogo ombroso, si conserva tutto l' anno, ed ha virtù dissolutiva e consumativa per le sue qualitadi; è dissolutiva e apritiva per la sua amaritudine. Contr' all' asma per freddo umore e viscoso, si dia il diaprassio, o si faccia lattovaro d' una parte del sugo e quinta di mele schiumato, e si cuoca alquanto infin che divenga sodo, e poi vi si metta polvere di dragante e di gommarabica e di regolizïa, il quale sarà ottimo contra 'l vizio del petto: o almanco la sua polvere si confetti con mele schiumato, giuntovi la polvere del sugo della regolizia. Contr' alla tossa vale la sua decozione e de' fichi secchi. Contr' alla stranguria e dissuria si dia il vino della sua decozione e de' fichi secchi. Anche si faccia impiastro della detta erba cotta in vino e in olio, sopra le reni e sopra 'l pettignone: e quel medesimo vale contr' alla colica per fredda cagione. Contr' alle morici enfiate e che non gittano, si faccia encatisma, cioè vaporazion d' acqua salsa e di vino dove sia cotta, e poi si faccia suppositorio della sua polvere confetta con mele, o si faccia decozione della polvere o del suo sugo con olio mustellino, e intintavi la bambagia, vi si ponga suso. Contra i lombrichi si dia la sua polvere confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi si metta il sugo suo negli orecchi. Contra 'l vizio della milza si dieno ovvero si prendano le cortecce delle radici, e

con l' erba insieme si macerino per dieci giorni in vino e olio, e poi sene faccia decozione e si coli, e alla colatura si giunga cera e olio, e sene faccia unguento.

CAP. LXXIX.

Della Majorana.

La Majorana è calda e secca in secondo grado, e per altro nome è detta escron, le cui foglie e i fiori si confanno ad uso di medicina, e si coglie la State coi fiori, e seccasi all' ombra, e si serba per un anno, ed ha virtù di confortare per lo suo odore, e di dissolvere, consumare e mondificare per le sue qualitadi. La polvere della majorana data in cibo o in vino dove sarà cotta, riscalda lo stomaco raffreddato, e conforta la digestione: e posta alle nari conforta il cerebro. I suoi fiori e le foglie poste in testo caldo, e messe in sacchetto e poste nel luogo ove fosse dolor per ventosità, lo solvono. Anche posta sopra il capo, vale contro alla reuma del capo. E nota, che i topi volentieri fanno noja alle sue radici per via di medicamento.

CAP. LXXX.

Del Navone.

Il Navone sostien quasi ogni aere, e desidera terra grassa e soluta, e nasce nel terreno asciutto e presso che magro e dirupato e sabbionoso. E la proprietà del luogo trasmuta il navone in rapa e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilitade, richiede il terreno ben lavorato e letaminato e ben rivolto. E in quei luoghi ottimamente alligna, nei quali le biade sono state in quel medesimo anno. E se saranno troppo spessi, divellerane alcuni, acciocchè gli altri si fortifichino, i quali potrai in luogo voto trasporre. Seminansi intorno alla fine di Luglio, e tutto il tempo del mese d'Agosto: e se non piovesse, s'ajutin con l'annaffiare. Possonsi eziandio acconciamente seminare intra il miglio e panìco, massimamente serotine, quando si sarchierà la seconda volta. Ajutasi anche molto il navone e la rapa col sarchiare: e dei navoni quegli son più nobili, che son più lunghi e quasi crespi, non grossi e che hanno molte radici; ma una solamente acuta e diritta. Dei navoni si fanno ottime composte col rafano, e un poco di sale e d'aceto e mele e senape e spezie odorifere: e sanza spezie si posson fare assai buone. I navoni son caldi nel

secondo grado, e nutriscon molto, ma malagevolmente si smaltiscono, e fanno le carni molli e gonfiate, ma meno che le rape; i quali se si cuocono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell'altra si ricuocono, si tempera la durezza della sua sostanza, e mezzanamente generano nutrimento intra buono e reo. Quelli che non son ben cotti, malagevolmente si digestiscono, e fanno ventosità e oppilazion nelle vene e ne' pori. E perciò se due volte si cuocano, sono utili, e ciascuna acqua gittata, si ricuocano in un'altra con grassissima carne.

CAP. LXXXI.

Del Nasturcio.

Il Nasturcio è caldo e secco nel quarto grado, e il suo seme spezialmente si confà ad uso di medicina e serbasi per cinque anni, e la sua erba verde è di molta efficacia, e secca di piccola. Ha per le sue qualità virtù di dissolvere e consumare. Contro alla parlasìa della lingua, quando li nervi s'oppilano e si riempiono delle umiditadi, come suole incontrar nelle febbri acute, si de' il suo seme masticare e porre sopra la lingua. Contro alla parlasia degli altri membri si prenda il suo seme e si metta in sacchetto, si cuoca in vino e si ponga sopra il membro che duole.

E ancora l'erba cotta con la carne e mangiata, vale a ciò. Contro alla superflua umidità del cerebro, sì come nella letargia, si provochi lo starnuto con la polvere del suo seme posta alle nari. Contra il cadimento dell'uvola si faccia gargarismo dell'aceto, dove sia cotta la predetta polvere e i fichi secchi. Contro il mal del fianco e contro la colica per cagion fredda, vi si ponga il suo seme messo in sacchetto e cotto in vino. A quel medesimo e ancora alla stranguria, vale la sua erba cotta in vino e olio, e pestavi sopra. Contra tenasmon per umor viscosi, quando il culo enfia, si ponga sopra il culo la sua polvere, e le reni ancora s'ungano di mele, e vi si sparga la polvere del seme del nasturcio e del cominó e della colofonia.

CAP. LXXXII.

Del Nenufar.

Il Nenufar è freddo e umido nel secondo grado, ed è un' erba, la quale ha le sue foglie late, e che si trova in luoghi acquidosi, ed enne di due maniere. Una che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il suo fiore si confà ad uso di medicina, e cogliesi di Settembre e serbasi per due anni in molta efficacia. Dei suoi fiori si fa sciroppo, spezialmente contro alle

acute febbri. E per colui che fosse di distemperata caldezza, si cuocano in acqua i suoi fiori, e aggiunto zucchero, sene faccia sciroppo. Contro il dolor del capo per caldezza, usano i Saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina appiccano alle nari cotale acqua e i fiori.

CAP. LXXXIII.

Del Nappello.

Il Nappello è Navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è veien pessimo e mortale, ed è di somma e smisurata caldezza e siccità, il quale se fia fregato, rimuove le macchie della buccia, e quando si prende in beveraggio, che sia per istudio di medicina rettificato, vale contro alla lebbra, ed è veleno a chi ne bevesse oltre a una mezza oncia, e meno di questo ancora uccide l'uomo. Ed è maraviglia grande, che un piccol topo si trova che il mangia, e allato ad esso si trova: e quel cotal topo è triaca contro il detto nappello.

CAP. LXXXIV.

Della Nigella.

La Nigella è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un' erba, la quale in luo-

ghi paludosi e intra il grano ancora si trova. Il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo e piano, e rossiccio e amariccio, ed ha virtù diuretica per la sua amaritudine, ed ha virtù di dissolvere e consumare per le sue qualitadi. Lo impiastro fatto di farina di nigella e di sugo d'assenzio intorno al bellico, e spezialmente ai fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli che son di maggiore etade, si confetti col mele, e si dia loro la farina della nigella con l'aceto tiepido, e soffiata nelle nari uccide i vermini. Unguento di nigella si fa così. Prendasi nigella in molta quantità e si cuoca in forte aceto infin che divenga alquanto spesso, e allora aggiuntovi olio, diventerà quasi unguento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmente la impetiggine della faccia.

CAP. LXXXV.

Dell' Origano.

L'Origano è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunila, ed enne di due maniere, cioè salvatico e dimestico. Il salvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimestico ha le sue foglie piccole, cioè minori che quelle del salvatico, ed è quello che si trova negli orti, e adopera più soavemente, il qual si dà nelle medicine.

Cogliesi nel tempo che produce i fiori, e appiccasi all'ombra, e si secca. E le sue foglie coi fiori si deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi, e si serba per un anno, ed ha virtù di dissolvere, di consumare e d'attrarre. Contra la fredda reuma del capo prendasi le sue foglie coi fiori, e si mettano in testo ben caldo sanza alcun liquore in un sacchetto, e si ponga poi sopra il capo il detto sacchetto, e lo infermo si cuopra bene con panni, acciocchè il capo sudi. Il vino, dove sarà cotto, gargarizzato, consuma l'umidità delle gengie e delle fauci. Anche la sua polvere postavi sopra, consuma l'umidità. Contra all'asma fredda si dia il vin della sua decozione e dei fichi secchi: o si dia la sua polvere confetta con mele, e si dia con acqua calda. Il vino ancor dove sarà cotto, conforta la digestione, e si rimove il dolor dello stomaco e delle budella. Anche se della sua erba si faranno mazzuoli e si cuocano in vino, e si pongano sopra le reni, solvono la stranguria e dissuria.

CAP. LXXXVI.

De' Porri.

I Porri sostengono quasi ogni aere e desiderano terra mezzanamente soluta, acciocchè ottimamente facciano utilitade, e an-

che grassa e letaminata. Seminasi in luoghi caldi, e in quelli che sieu quasi temperati del mese di Dicembre. Ne' temperati e freddi del mese di Gennajo e di Febbrajo e di Marzo, allora che la terra sarà ridotta ad egualitade. E questa sementa si fa o sola nelle porche, o mescolatamente con altre erbe, in terra che sia ottimamente lavorata e di sopra di letame coperta. E questi semi si deono seminare spessi, e poi si divellono imprima le porrine più grosse. Non si rimova alcuna cosa delle loro radici, quando ne' solchi si piantano. Ma quando si piantano col palo, sene rimuovono le radici quasi infino alla porrina e ancora la cima delle lor foglie, e si piantano del mese d'Aprile e di Maggio, e per tutto il mese di Giugno, e ancora si posson piantar del mese di Luglio e d'Agosto, di Settembre e d'Ottobre, e saranno utili nel seguente mese di Marzo e d'Aprile. E non si dee nel piantamento dei porri ricercar terra molle, ma mezzana e ottima; e anche quella che fosse quasi secca, sarebbe assai buona, e piantansi in due modi. Nell' un modo si piantano in solchi, come a Bologna si costuma, cioè in maniera che per una spanna intera l'un solco sia dell'altro partito, e i porri sieno posti nei solchi insieme giacenti l'uno dall' altro partito quattro dita. E quando l'altro solco si fa, si tiri la terra sopra i porri, e coi piedi soavemente si calchi.

Nel secondo modo si piantano con palo: nelle porche ben lavorate e disposte si facciano pertugi col palo grosso quasi come un' asta di lancia, e addentro per una spanna e più, e l'uno dall' altro un sommesso spartito, nei quali si mettano l'apparecchiate porrine, e non si riempiono i pertugi nè vi si mette niente: ma, passate tre settimane, si sarchiano, allora che l'erba nasce tra essi, e si purgano dall' erbe. E dicesi, che i porri in tal maniera piantati; son migliori degli altri, e non si possono agevolmente imbolare, ma questo modo è più malagevole. Anche si piantano ottimamente le cipolle, che sien già quasi grosse. E divelte le cipolle, si sarchiano, e trovasi che utilmente allignano e crescono. E quando si divellono, in un luogo sene lasciano alcuni, i quali si serbano per seme: il cui seme si può per tre anni sanza lesion serbare. Il porro è caldo e secco nel terzo grado, e per via di cibo non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo stomaco, facendo enfiamento e ventosità, e con la sua acuità morde i suoi nervi. Anche ha proprietà di far nera fummosità, che a malinconia s'appartiene, la quale salendo al capo, oscura il vedere e induce segni terribili e paurosi: onde se ne debbono guardare i collerici, maniaci e quelli che hanno oppilazion nel capo Ma quegli che gli amano di mangiare, prendano dopo essi lattughe e porcellane;

indivia e simiglianti cose, acciocchè il lor calore di quelle cose si temperi; o si lessino e appresso due o tre volte si lavino, e poi si dieno a mangiare. Ma secondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone dai grossi umori, e aprono l'oppilazion del fegato. Anche il sugo del porro con aceto e olio rosato e incenso, messo nelle nari, costrigne il sangue a coloro, che son di fredda natura. Anche distillato nell'orecchie, mitiga il dolor generato per freddezza e umiditade. Anche il porro crudo impiastrato sopra il morso dei serpenti, fa utilitade. Anche cotto e con olio di mandorle condito, suscita la lussuria. E Plinio dice, che il porro pesto col mele e impiastrato sopra le ferite, le sana. E il suo sugo bevuto col vino, solve la doglia dei lombi, e mischiato con sale, tostamente chiude le ferite e sana, e ammorbida le durezze, e le rotture tostamente salda. Anche il porro crudo mangiato, vale contro all' ebrietà, e stimola la lussuria. Anche solamente con l'odore scaccia gli scarpioni e i serpenti. Anche vale contra il dolor dei denti, e i loro vermini uccide: ma ingrossa la sottilità degli occhi, e grava lo stomaco e genera sete, e incende il sangue e infiamma, se sene mangia disordinatamente. Il suo seme è più secco, e di più forte operazione, del quale se si danno tre dramme a bere con due di seme

d'aglio, maravigliosamente strigne il sangue a coloro che sputano il sangue del petto.

CAP. LXXXVII.

Del Papavero.

Il Papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi e secchi, ma ne' temperati e freddi del mese di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo e di Novembre. Puossi anche con l'altre erbe seminare; ed è freddo e secco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco e nero. Il papavero bianco è freddo e umido, e'l nero è freddo e secco e più mortificativo. Il suo seme colto, per dieci anni si serba, ed ha virtù di far dormire e di lenificare e di mortificare. A provocare il sonno facciasi impiastro dell'uno e dell'altro seme, o dell'uno col latte della femmina e con l'albume dell'uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè suo seme, a' fanciulli col proprio latte. E non si dee mica dare il seme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr' alle calde aposteme nel cominciamento, e contra 'l riscaldamento del fegato si prenda il seme del papavero o la sua erba e si confetti con olio rosato, e vi si ponga suso. Contr' alla secchezza de' membri, come nell' etica e nell' altre infermitadi, prendasi l'olio violato e si scaldi al-

quanto, e con esso si confetti la polvere del papavero bianco, e sen'unga la spina per tutto. Ancora a questa medesima infermitade, e contr'alla secchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual si fa principalmente d'esso. Dicono ancora Plinio e Dioscoride e Macrobio, che del sugo delle foglie e suoi capitelli si fa oppio, donde il sonno si provoca a coloro ch' hanno febbre. Il quale cautamente si dee dare, imperocchè molto oppila e infredda e mortifica, e massimamente il papavero nero.

CAP. LXXXVIII.

Del Peucedano.

Il Peucedano è un'erba, che per altro nome s'appella finocchio porcino, il quale è caldo e secco: e'l vino della sua decozione vale contro alla stranguria e dissuria, e contr'all'oppilazion della milza e del fegato. Ancora cotta in vino e olio la detta erba, e impiastrata al fegato e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr'agli umor freddi, che sien ne' membri spiritali, si dia l'acqua della sua decozione e dell'orzo, e se sono molto freddi, si dia il vino della sua decozione e'l sugo della regolizia.

CAP. LXXXIX.

Del Prezzemolo.

Il Prezzemolo si può seminare del mese di Dicembre, di Febbrajo e di Marzo e d'Aprile, solo e insieme con l'altre erbe, e si può traspiantare quasi tutto 'l tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni, ed è caldo e secco nel secondo grado, ed è diuretico ed incisivo, e provocativo dell'orina e de' mestrui, e dissolve la ventosità e l'enfiamento, e spezialmente il suo seme. E Galeno dice, che impiastrato sopra le pustule, maravigliosamente mondifica la rogna e la morfea, onde vale agli idropici e a quelli ch'hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni e della vescica, imperocchè rarifica i pori e le vie del corpo, e caccia gli umori, sottigliando con l'orina e col sudore, e mondifica il fegato e le ferite, e apre la loro opilazione e le loro aposteme cura, massimamente quelle che son nelle reni, e dissolve la ventosità della colica. E pesto e messo nella natura della femina, provoca i mestrui, e caccia fuori la secondina e la creatura morta; il quale dato ancora a bere, mondifica il feto dagli umor grossi e viscosi.

CAP. XC.

Del Psillo.

Il Psillo è freddo e umido nel quarto grado, ed è un'erba, il cui seme, psillo s'appella, il qual seme si debbe nelle medicine mettere. Cogliesi nella State e serbasi per due anni, ed ha virtù di purgare e di raffreddare e di mondificare ovvero mollificare. Contr' alla secchezza della lingua nelle febbri acute, si prenda il suo seme e si leghi in sottilissimo panno, e mettasi nell'acqua, e rasa prima la lingua col coltello di legno, sen'ugua la lingua. Contr'alla secchezza de' membri spiritali e costrizione del ventre nell' acute febbri, si prenda il psillo e si metta in acqua, e si lasci alquanto. Appresso, gittata via quell'acqua, si dia con l'acqua fredda in isciroppo. Anche si mette convenientemente il psillo nello sciroppo contr' all' acute febbri, e deesi tanto cuocere, che la gocciola s'accosti alla mestola, la qual tosto vi s'appicca per la viscositade del detto psillo. Contro alla dissenteria deesi prendere il psillo e ardere in alcun testo, e fattone polvere, si dia con uovo da inghiottire, e con acqua rosata, che fia meglio, se ciò avvien per vizio delle budella di sopra. Ma se addivenisse per vizio delle budella di sotto, si faccia supposta della sua polvere. E a questa medesima cosa facciasi

impiastro della sua polvere con albume d'uovo e con un poco d'aceto e acqua rosata sopra 'l pettignone e sopra le reni, o sopra 'l bellico, s'avvien per vizio delle budella di sopra. Contra 'l flusso del sangue del naso, vale quel medesimo impiastro sopra la fronte e sopra le tempie, o si metta nelle nari, essendo fatto della sua polvere e del sugo della sanguinaria. Contr' alle calde aposteme si prenda un sacchetto pieno di seme di psillo, e vi si ponga spesso su. Contr' all' asprità de' capelli si prenda l'acqua delle decozioni del psillo, e sene lavi il capo. Anche per la sua freddezza e umidità conserva la canfora, perocchè la canfora è di troppo sottil sustanzia.

CAP. XCI.

Della Piantaggine.

La Piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua ericina o petacciuola, è fredda e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di tre barbe di quella con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro con quattr' once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso e ajuta gl' idropici, e

contrasta al veleno, e 'l suo sugo uccide i lombrichi e mitiga la gran soluzion del ventre, e costringe i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme nel cominciamento e disfagli; e reprime e mondifica le gengie enfiate e piene di sangue.

CAP. XCII.

Del Polipodio.

Il Polipodio è caldo nel quarto grado e secco nel secondo, secondo alcuni; ma altri dicono, che è caldo e secco nel secondo grado, ed è un' erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce e sopra le pietre e muri, e volgarmente s'appella felce quercina; ma quella che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta e alquanto netta e secca al Sole per un dì, si conserva in molta efficacia per due anni. E quella, la quale rompendola mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dissolvere, di consumare e di purgare principalmente la flemma e la malinconia, e massimamente dallo stomaco e dalle budella, ed è un pò lassativa. E nota, che nella cocitura del Polipodio si dee mettere alcuna cosa che cacci via la ventosità, sì come anici, finocchio e comino, perocchè 'l Polipodio solo muta gli umori in ventosità. Anche l'usiamo ne' composti, nelle cociture e nelle confezioni e nel brodo della gallina

o d'altra carne. Ancora diamo la sua polvere a solvere, e vale alla cotidiana e alla terzana per cagion di collera gialla o citrina, e solve ancora l'oppilazion del fegato per grossi e viscosi umori. Anche vale alla febbre quartana e a quelli che hanno mal di fianco e colica, e a quelli che hanno flemma mucilagginosa nelle budella, utilmente sovviene. Contro alla quotidiana e al mal del fianco, e alopetia e al dolore delle giunture, e a conservazion di santà cotal sia l'uso. Prendasi il Polipodio, e si pesti in quantità d'once una o di due il più, s'egli è molto lassativo, e si cuoca in acqua con le susine e viuole, giugnendovi seme di finocchio e d'anici in molta quantitade; e colato, si dia la mattina o la sera allo infermo.

CAP. XCIII.

Della Pastinaca.

La Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennajo e di Febbrajo e di Marzo in terra grassa e soluta, e di dentro cavata e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, salvatica e dimestica: e ciascuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutrisce che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde sottiglia e fa soluzione, e però provoca i mestrui e l'orina. Ha ancora in sè alcuna virtude infiammativa,

per la quale ajuta il coito, la quale quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque acciocchè si riduca a temperamento, si convien due volte lessare, e gittata via l'acqua, tre volte si cuoca. La pastinaca salvatica per altro vocabolo è appellata dauco asinino, e la dimestica dauco cretico. E la loro radice, secondo Isac, è calda nel mezzo del secondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie e i fiori, secondo gli altri, son calde e secche nel terzo grado, e l'una per l'altra si mette nelle medicine, perocchè son quasi d'una medesima virtude. Ma la dimestica è migliore. Anche è un'altra pastinaca, la quale è rossa, e puossi mangiar cruda: e cotta coi navoni fa bellissime composte abbellite con color rosso, la qual si semina a modo dell'altre pastinache. La pastinaca salvatica ha efficacia e operazione, spezialmente secondo le sue foglie e fiori, ma poco secondo le sue radici. Questa erba si dee cogliere quando produce i fiori, gettate via le radici, e deesi in luogo ombroso seccare, e serbasi per tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, consumativa e attrativa. Di sua qualitade è diuretica per la sua sostanza sottile. Contro alla fredda reuma si metta in sacchetti sopra il capo della polvere fatta della predetta erba ben calda. Al dolor dello stomaco per ventosità o per freddezza, e contro alla stranguria e dissuria, e contro alla colica ed

iliaca passione si dia il vin dove sarà cotta, e l'erba in molta quantità cotta in vino e olio, e pongasi sopra il luogo dogliente. Contra a stranguria e dissuria e vizio di pietra si dia il vin della decozion del suo seme, e di sassefrica. Contro all' oppilazion di fegato e di milza per cagion fredda e contro a idropisia, facciasi sciroppo del sugo del finocchio e della decozion sua. Contro a durezza di fegato e di milza pongasi l'erba in molta quantità in vino e olio, e sia così macerata per dieci dì, e il decimo dì si cuoca insinattanto che si riduca in olio, e tutto il vino sia consumato: e si priema l'erba ottimamente, e quel che rimane, si coli e si prenda poi la colatura, e si ponga al fuoco, e aggiuntovi cera, se ne faccia cerotto, il quale contro alle predette cose, e contro a cotali aposteme è convenevole.

CAP. XCIV.

Della Porcellana.

La Porcellana quasi in qualunque tempo si semina, nasce vegnente il caldo e spezialmente del mese d'Aprile, di Maggio e di Giugno: e puossi seminar per sè e mischiata con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli e intra le cipolle e i porri: e seminasi convenevolmente nelle vigne, e desidera terren grasso molto,

acciocchè ottimamente cresca: e dove sarà una volta seminata, nascerà ciascuno anno seguente, e massimamente se in quel luogo sarà pervenuta ad alcuna maturitade E riceve gran danno nel tempo asciutto, se per continuo adacquamento non s'ajuta, e sotto l'ombre degli arbori non fa cespuglio. E sonne di due spezie, perocchè egli è una spezie di porcellana, che ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella Romana ovvero Beneventana, e questa cotale è umida molto, ma di poco sapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno picciole foglie, e questa è meno umida, ma più saporosa. E se si seminerà intra l'altre erbe, seminate fitte; non si potrà dilatar, nè crescere nè far cesto. La porcellana è fredda nel terzo grado e umida nel secondo: e quando è verde è di molta efficacia, e secca non è di tanta, ed ha virtù d'ammorbidare e e d'immollare e di raffreddare: e cruda e cotta è ottimo cibo a'febbricitanti. Contra il costrignimento del ventre si debbe cuocere in acqua con susine, e mangi lo infermo le susine e le porcellane, e poi beva l'acqua. Anche è da sapere, che la porcellana convenevolmente si pone nelle cose diuretiche. Anche la porcellana ha in sè alcuna lazzitade ovvero afrezza, ed imperò conforta lo stomaco e le budella, e vale contro alle ferite, che nascono nelle reni e nella vescica. Vale ancora al flusso del sangue, e strigne qualunque luogo

onde fosse uscito. Anche se nel capo o nella fronte ovvero nelle tempie sene fa unzione, rimuove il dolore e il calore. Ancor vale, mangiata contro la dissenteria, e vale a coloro che hanno collerici assalimenti. Avicenna dice, che la porcellana di sua proprietà eradica le verruche, se si stropicceranno con essa, e rimove l'allegamento dei denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda complessione accresce nel coito.

CAP. XCV.

Del Papiro.

Il Papiro si dice quasi nutricamento di fuoco, imperocchè seccato, è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne e nelle lampane, ed è un' erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la sua midolla molto bianca, spugnosa e porosa, la qual suga molto l'umidità, e nasce in luoghi acquosi, e dicesi volgarmente giunco appo noi. Seccasi e scorticasi in modo, che rimane un po di corteccia dall' un lato, acciocchè la midolla si sostenga: e quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio e più chiaro nella lampana e più agevolmente s'accende: del quale in alcun luogo si fanno vaselli e navi, cioè in Menfi e in India, secondo che dice Plinio: e questo testimoniano le

Storie di Alessandro. Anche se ne fanno sporticelle e belle stuoje e varie stoviglie, e sene legano le vele delle navi. E certi sono che ne fanno vestimenta. E dice Plinio, che la sua midolla val molto a trar l'acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la suga e trae a sè: ed imperò col papiro si cava l'acqua del vino.

CAP. XCVI.

Del Puleggio.

Il Puleggio è caldo e secco nel terzo grado: cogliesi nel tempo ch'ei fiorisce, e seccasi all'ombra e serbasi per un anno. Le sue foglie coi fiori, gittati via i gambi, si mettono nelle medicine, ed ha virtù dissolutiva e consumativa. E il puleggio scaldato in tegghia, sanza alcun liquore, vale contro a reuma fredda, posto in un sacchetto sopra il capo. Il gargarismo che si fa dell'aceto, dove sia cotto il puleggio e i fichi secchi, vale contro alla fredda tossa, la qual vien per umor viscoso e per acquidoso. Anche il vino della sua decozione vale contra il dolor dello stomaco e delle budella, che avvegna per freddo o per ventosità. Anche lo impiastro fatto di quello, cotto in vino e postovi sopra, vale a quel medesimo. Anche il fomento fatto della sua decozione, disecca l'umidità della matrice e strigne il membro

della femmina, e imperò le femmine di Salerno usano molto questa fomentazione.

CAP. XCVII.

Della Rapa.

La Rapa quasi in ogni aere abitevole alligna, e desidera terra grassa e soluta, intanto che quasi sia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e il suo seme, acciocchè non nasca troppo fitto, si semina mischiato con polvere intorno all' uscita di Luglio, e infino a mezzo il mese d'Agosto o poco dopo: e nei luoghi caldi e secchi per tutto il mese d'Agosto e spezialmente quando la terra sarà inrugiadata per la piova passata. Se si semina rada diventa maggiore. E imperò dove le sue piante troppo spesse fossero, quando saranno fortificate alquanto, sene divellano alcune e si traspongano in luoghi voti, o si gettino. E ajutasi molto col continuo adacquamento e con la spessa sarchiatura. Anche si semina ne' campi nudi, e ancora nelle secoe acconciamente, se ottimamente saranno arate. E deesi il suo seme solamente con l'erpice coprire, acciocchè non si profondi troppo addentro. Possonsi ancora ottimamente seminare intra il panico e miglio serotine, quando si sarchiano la seconda volta, e quando il panico e miglio ne sarà levato, si doveran-

no sarchiare: e allegrasi di campo scoperto e molto si dannifica per l'ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchitade, che non si possa in acconcio tempo seminare, si può in alcun luogo acconcio da potersi adacquare e ombroso, seminar fitta a modo di cavoli; e poi quando saranno cresciute le sue piante, e la terra sarà bagnata di piove, si potranno trasporre intorno alla fine del mese d'Agosto infino a mezzo Settembre in terra ottimamente coltivata. Colgonsi le rape del mese d'Ottobre: e quelle che saranno più belle, levate via le foglie, si piantano, acciocchè semenziscano la State seguente. Delle rape si fanno composte con acqua, acciocchè di Verno e di Quaresima, si possano aver per cuocere, in questo modo, cioè: che imprima si lavino ottimamente, e appresso s'ordinino nel vaso a suolo a suolo: e in ciascun suolo si semini sale coi semi del finocchio e della santoreggia, o solamente in sale si soppressino e così si lascino per otto giorni: e poi vi si metta acqua fredda tanta, che si cuoprano, e così si conserveranno per tutto l'anno. Anche sene fanno composte con aceto, rafano, senape, finocchio, sale e mele in questo modo, cioè: che nella quantità di due comunali secchie si prenda una libbra di rafano o più, se le vorrai ben forti, e si prenda libbra una di senape e mezza di finocchio, e libbre tre di mele e libbre una di sale, e si ri-

cida il rafano sottilmente per lo lungo, e si pesti minuto, e vi si mescolino i semi e il sale. E il mele si faccia liquido, e si mescoli con senape distemperata con ottimo aceto intorno alla metà d'una secchia. Appresso si faccia suolo delle rape e navoni, e carote e pastinache e pere. E se vorrai mele, convenevolmente cotte e ottimamente freddate e divise, e sia fatto suolo e si semini di sopra il rafano con gli altri semi e col sale, messa prima la senape e gli altri semi, e così si faccia, infino che sieno allogate tutte, e poi si serbino. La rapa, secondo che dice Isac, è calda nel secondo grado, e nutrica molto più che l'altre erbe. Tuttavolta si smaltisce malagevolmente, e fa la carne molle e enfiata per la sua ventosità, e enfiamento, e però sucita il coito; la qual se si cuoce in acqua, e gittata via quella cocitura, ed in un'altra si cuoca, la sua durezza ovvero la durezza della sua sostanza si tempera mezzanamente: e intra bene e male nutricherà. Quella che non è ben cotta, malagevolmente si smaltisce e genera ventosità, e fa oppilazion nei pori. Ed imperò è utile, se due volte si cuoce, e ciascuna acqua si gitti e si ricuoca con grassissima carne. Ancora secondo medicina è convenevole ai gottosi, se del suo brodo si lavino i piedi.

CAP. XCVIII.

Del Rafano.

Il Rafano non si semina, imperocchè non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta o mezza: o si fanno delle sue radici picciole parti, e si piantano di Novembre, di Dicembre e di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, e desidera terra profondamente cavata, soluta, grassa e ottimamente lavorata, sì come tutte l'altre erbe, le cui radici desideriamo che diventino grosse e lunghe. E usiamo il rafano spezialmente quando facciamo composte delle rape. Il rafano è caldo e secco nel secondo grado, e la sua radice si confà più ad uso di medicina verde e secca, ma meglio è verde, ed ha virtù incisiva e risolutiva, e fassene convenevole ossimele in questo modo, cioè: che si prendono le cortecce delle sue radici e si pestano alquanto, e si lasciano due o tre giorni in aceto; poi vi si giugne la terza parte di mele: e cotale ossimele vale contro alla quartana e quotidiana, se non fosse già di flemma salsa. E se nello stomaco fossero umori freddi e indigesti, si prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele e nell' aceto, se ne satolli lo infermo: e poi bea l'acqua calda, e si metta le dita in bocca, o la penna intinta nell' olio, e si

provochi il vomito. Contro alla durezza della milza e del fegato, si prenda la detta erba, e cotta nel vino e nell' olio, vi si impiastri. Anche impiastrata al pettignone rimove la stranguria. Anche il rafano ha tal proprietà, che se un pezzuol sene pon sopra lo scarpione, l'uccide. E imperò dice Democrito, che chi avesse la mano unta del seme maturo del rafano, sanza suo nocimento può trattare i serpenti. Ermes dice, che se il sugo del rafano si mescoli con sugo di lombrichi della terra pesti, e si spremino con panno e in quel sugo si spenga il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come fosse piombo. Anche s'è trovato, che prendendo il rafano, e pestandolo e legandolo col suo sugo sopra il capo raso del maniaco, il detto infermo è guarito. Anche si dice, che il rafano è nimico alle viti, e dicesi, che se vi si pianta presso, per discordamento di natura tornano addietro, secondo che Palladio, esperto Agricoltor, dice.

CAP. XCIX.

Della Radice.

La Radice è un' erba, la cui radice così s'appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca e alligni. Anche ama terra grassa e soluta, e lungamente lavorata e rivolta, e profondamente

cavata, e schifa tufo e ghiaja. Seminasi del mese di Luglio, o intorno alla fine di Giugno in luoghi temperati; e del mese d'Agosto e di Settembre in luoghi caldi e secchi. E deonsi seminare con grandi spazj e addentro cavati, e nell' arene diventano migliori. Anche si seminano dopo la nuova piova, se non fossero già, che si potessero adacquare; e si deono incontanente coprire con leggier marroncello. E non vi si dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungose, e se s'adacquano spesso con acqua salsa, diverranno più soavi. E quelle radici che son men forti, e che hanno le foglie più late e più verzicanti, si dice, che son le femmine, onde prenderemo di queste cotali i semi. Anche si crede, che diventeranno maggiori, se levatone via le foglie, e lasciatone una picciola foglia, spesso si coprano con la terra, onde ottimamente si piantano ne' solchi, acciocchè la terra si possa più spesso intorno ad esse adunare. E se delle troppo forti vorrai far dolci, macererai in mele il suo seme per un dì e una notte. La radice è calda e secca nel secondo grado, ed è di minor nutrimento che la rapa per la sua acuità. E 'l suo nutrimento è grosso e duro allo stomaco e nocivo alla digestione, e non è convenevole agli occhi ne' a' denti, nè a tutte ferite e dolori, presa secondo cibo. Ma secondo medicina è purgativa delle reni e della vescica de' grossi

umori, e provoca l'orina, e mangiata rompe la pietra. E se si mangia cotta, vale alla tossa, che avvenga per fredda e umida cagione; e mangiata, secondo cibo genera torzione e enfiamento, e diventa nociva allo stomaco; la qual testimonia il puzzolente rutto ch' avvien per quella, massimamente innanzi al cibo; imperocchè quella che si dà a quelli che son digiuni a mangiare, sollieva il cibo, e costrignelo che non discenda al luogo dove si cuoce; onde diventa cagione d'indurar la digestione e di provocare il vomito, massimamente a coloro che naturalmente hanno ventosità nello stomaco. Ma presa dopo il cibo, genera minor ventositade, e con la sua gravezza discende giù e avvalla il cibo al luogo dove si cuoce, e lo smaltisce come si conviene: imperò coloro che la volessero per provocare il vomito, la deono prendere innanzi al cibo. Anche la sua virtù è simile a quella del rafano, e contro alle medesime cagioni in quel modo si dia, ma non è tanto efficace.

CAP. C.

Della Ruta.

La Ruta si semina del mese d'Agosto, e meglio si popaggina e si distende, rompendo i ramicelli e ficcandoli nella terra. E se le sommità d' alcuno suo ramicello si

china alla terra, incontanente che sono fitte nella terra, s'appigliano e malagevolmente si secca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio e schifa il freddo Verno e l'acqua, e allegrasi de' tempi secchi, e vuolsi nutrire in terra bianca o in cenere. Ed ama il fico, intanto che sott' esso o allato ad esso meglio che in altra parte alligna: e quando è invecchiata diventa legnosa, se co' suo' rami ogni anno con terra infino alle foglie non si cuopre. E quando è indurata e fatta legnosa, non pullula bene, se non si taglia appresso alle radici, imperocchè allora rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda e secca nel secondo grado, ed è di due maniere, cioè dimestica e salvatica, la quale s' appella pigamo. Le sue foglie e seme si confanno ad uso di medicina, e si possono i suoi semi serbare per cinque anni, e le sue foglie secche per un anno, e la sua virtù è diuretica, dissipativa e consumativa. Contr' a doglia di capo ed epilessia, si prenda alquanto del suo sugo scaldato e si metta nel naso, imperocchè mena fuori la flemma e mondifica il cerebro. Anche il vino della ruta dove sarà cotta, vale a quel medesimo. Contra 'l difetto della vista per fummosità collerica, si prenda la ruta e si metta nel doglio del vino, e poi l' usi lo infermo. Anche se si mischia con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi ovvero sanguinosi, mirabilmente gli mon-

difica e sana. Contra 'l dolor de' denti, si prenda la ruta e s' impiastri sopra 'l luogo, dove è il dolore: o si faccia così, cioè: che si prenda il suo gambo, e s' arda alquanto al fuoco e s' incenda, e la sua concavità cauterizza e molto giova. Contr' alla frigidità dello stomaco e la sua paralisia e ancora degli altri membri, si dia il vino dove sarà cotta la ruta, e la radice del finocchio, o la sua polvere col sugo. Ancora contr' alla stranguria e dissuria, si prenda la ruta cotta in vino ed in olio, e s' impiastri al pettignone. Contra tenasmon per cagion fredda, si prenda la ruta e si cuoca in vino, e sene faccia ἔγχριςα o si prenda di buon vino e si scaldi e si getti sopra la ruta, e lo 'nfermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i mestrui e la creatura morta, e a menare fuori la seconda, si dia la triferamagna col sugo della ruta: e quel medesimo adopera il sugo pestato e' suo' talli, ovvero cime giovani fritte nell' olio, e poste sopra 'l luogo. Contra 'l dolor di fuori per percossa o per altra cagione, si prenda la ruta e scaldata in testo, vi si ponga sanz' altro liquore. Contra cispità e rossor degli occhi, si tolga la polvere del comino, e si confetti col sugo della ruta; e intintavi la bambagia, si ponga sopra gli occhi. Anche la ruta bevuta vale contr' a veleno bevuto, e contra 'l morso degli animali velenosi: e anche se vi s' impiastra, adopera il simigliante. E no-

ta, che chi fosse coperto tutto di ruta verde, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Anche dicono Plinio e Dioscoride e Costantino, che quando la donnola s' apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore e virtude, sicuramente assalisce e uccide il basalisco. E il suo odore scaccia le botte degli orti, e tutte cose venenose, ed imperò acconciamente si pianta in luoghi ove si riparano l' api. Anche coloro che sono unti del suo sugo, non possono da' scarpioni nè da' ragnoli nè da api esser punti.

CAP. CI.

Della Robbia.

La Robbia desidera terra soluta e grassa, acciocchè ottimamente alligni, tuttavolta aligna in terreno mezzanamente grasso, la quale si dee cavare profondamente con le vanghe del mese d' Ottobre e di Novembre; e'l seguente mese di Marzo o di Febbrajo o d'Aprile si semina spessa come 'l grano o come la spelda. E fannosi le porche sì come negli orti o quaderni, sì come nel seminar del grano. E si dee il suo seme col rastro solamente coprire, e da tutte l' erbe e radici, e massimamente dalla gramigna ottimamente purgare quando si vanga, e quando si fanno le porche. Appresso si roncano, quandunche rinasca-

no l' erbe in essa con le mani, e col sarchioncello. Poi d'Agosto, quando i semi saranno neri, si colgano con tutta l' erba, secchi bene si conservino al fummo. E poi del mese d' Ottobre, di Dicembre ovver di Novembre si cavino i solchi, e di quella terra si cuoprano un po' le porche. Poi appresso la State seguente si ronca quantunque fiate l' erbe nascano in essa, e del mese d'Agosto da capo si colgono i semi, sì come è detto. Anche le sue radici, cavata la terra, a poco a poco sott' esse si colgono, a cui piace di coglierle e seccansi al Sole. Ma meglio è, che all' anno seguente si lascino in terra, acciocchè diventino più grosse e migliori, cavando ancora i solchi e coprendo le porche, sì come è detto. E quando le sue radici son secche, si battono co' coreggiati, acciocchè si rompano e si purghino dalla terra e dalla polvere, o diventin chiare, e se sene fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente con l'aratro messo bene addentro.

CAP. CII.

Degli Spinaci.

Gli Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre e d'Ottobre per lo Verno e per la Quaresima seguente. Anche del mese di Dicembre, di Gennajo e di

Febbrajo e di Marzo per lo mese d'Aprile e di Maggio: e ancora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi soli anche nell' ajuole, e mischiati ancora con l' altre erbe in terra grassa e ben lavorata. E quando si colgono, se una volta si taglia la metà del suo gambo, e l' altra volta l'altra, durerà lungamente la sua utilitade. Gli spinaci son freddi e umidi nella fine del primo grado, e ammolliscono il ventre, e vagliono alla gola a chi avesse dolor di sangue e collera rossa, e son migliori allo stomaco che gli atrepici.

CAP. CIII.

Dello Strigio, cioè Solatro e Morella.

Lo Strigio, Solatro e Morella è una medesima erba, ed è fredda e secca e diuretica alquanto: e quando è verde, quanto alle foglie e i fiori, è di molta efficacia (e secca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contro all' oppilazion della milza e del fegato, e massimamente contro all' itterizia, quando è oppilata la parte di sopra del *cistis fellis*, si dia il suo sugo a bere o si faccia sciroppo di zucchero e del suo sugo: o si dieno, e varrà meglio, once due del suo sugo con cinque scropule di Reubarbaro. Contro alla postema dello stomaco e delle budella e del fegato

si dia il suo sugo con l'acqua dell' orzo. Contra il riscaldamento del fegato si prenda una pezza intinta nel suo sugo e vi si ponga suso: e quel medesimo si faccia sopra la calda gotta, o vi si ponga spesso la sua erba pesta. Anche varrà meglio, se col suo sugo si giugne aceto o agresto o olio rosato. Contra il caldo apostema nel cominciamento, si prenda la detta erba pesta, e vi si ponga per far tornare addietro la sua materia.

CAP. CIV.

Della Sempreviva.

La Sempreviva, cioè *barbajovis* è un'erba così nominata, perocchè sempre si trova verde, ed è fredda nel secondo grado e secca nel primo; quando è verde, è di molta efficacia, e secca di niuna operazione, ed ha virtù rifrigerativa. Le pezze intinte nel sugo suo e nell' aceto ed in agresto, e poste sopra il fegato, molto vagliono contro alla sua caldezza e contra dolor per calda cagione. Anche l'erba trita e sopra posta, vale contro agli apostemi caldi nello incominciamento alla ripercussion della materia, avvegnachè spessando la materia, poscia noccia. Contro a arsura di fuoco o d'acqua, si faccia unguento del sugo suo e d'olio rosato e di cera, ma non dee porsi nei primi quattro dì, ma

deesi ricevere il fummo della sua evaporazione: onde imprima ugniamo con sapone e con simiglianti cose, poscia col predetto unguento: e contro a flusso di sangue, il quale si fa per bollizion sua nel fegato e nelle reni, nella State le faldelle intinte nel sugo suo e nell' acqua rosata, si pongano alla fronte e alla tempie e al gozzo.

CAP. CV.

Del Satirione ovvero Appio.

Il Satirione si tiene, che sia l'Appio salvatico, ed è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i suoi testicoli confetti con mele, provocano il coito. Ma meglio si fa confezione di quelli e dei datteri, pistacchi e del mele. Anche il suo sugo dato con l' ossimele, vale agli artetici.

CAP. CVI.

Della Sponsasolis.

La Sponsasolis, la cicoria incuba e il solsequio, è tutta un' erba, ed è fredda e umida. La quale erba mangiata, vale contro a veleno, se sia per morso. Anche il suo sugo se si porrà sopra il fegato, vale alla

sua oppilazione per calda cagione fatta. Anche vale contra il suo riscaldamento.

CAP. CVII.

Del Silermontano.

Il Silermontano o il sileos, è caldo e secco in secondo grado, e il suo seme si può per tre anni serbare e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa e attrattiva. Contro all'asma per fredda cagione si dia il vino, dove sarà cotto il silermontano, o la sua polvere con fichi secchi arrostiti. Contro all' oppilazion del fegato, delle reni e della vescica, e contro alla stranguria e dissuria, si dia il vino della sua decozione.

CAP. CVIII.

Della Strafizzeca.

La Strafizzeca è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma e asciuga l'uvola, e fa schifare la reuma e lo stomaco mondifica. E il vino della sua decozione e delle rose contra le predette cose si gargarizzi. Contra la rogna e pidocchi vale l'unguento fatto della sua polvere e aceto. Anche vale contro

alla parlasia, se sene farà unzione. E la polvere del suo seme vale contra i lombrichi data, col mele.

CAP. CIX.

Della Squilla.

La Squilla è calda e secca in secondo grado ed è un' erba simigliante a cipolla, onde la sua radice grossa si confà più ad uso di medicina che le foglie, e per sè sola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla digestione della materia così in quotidiana, come in quartana. Vale anche contro all' oppilazion della milza e del fegato, e contro alla doglia del fianco e delle giunture, secondo che dice Isac: e contro alle predette infertà cotale sia l'uso, cioè: che si divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d'entro si gettino, quante dalla parte di fuori, e tante sene serbino nel mezzo. Quelle di fuori si deon gittare, perocchè son venenose e molto calde. Simigliantemente si gettino quelle d'entro, perocchè per troppa freddezza sono mortali. Quelle del mezzo son temperate, onde di queste si faccia decozione nel forno involte nella pasta, e poi si cuocano in aceto e nella colatura si giunga mele. E se vuogli che l'ossimele aoperi più fortemente, non cuocer la squilla nella pasta, ma nell'aceto solamente: e vale contro a ogni do-

lor della parte di fuori per fredda cagione.

CAP. CX.

Della Senape.

La Senape si semina innanzi al verno e dopo, e desidera terra grassa: e se si semina rada, diventa migliore: ma se fosse troppo spessa, sene possono alcune piante levare e altrove trasporre. Questa erba moltiplica in tal maniera, che là dove si semina una volta, appena poi quel luogo sene può liberare, e dove cade il suo seme, al postutto germoglia e verzica. La senape è calda e secca nel mezzo del quarto grado, e intendi del seme non mica dell' erba, il quale colto, per cinque anni si serba, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, d'attrarre e di sottigliare. Contro alla parlasia della lingua, vale lo suo seme masticato e sotto la lingua ritenuto. Contro alla parlasia degli altri membri, si metta in un sacchetto e si cuoca in vino, e pongasi sopra il luogo ove la doglia è, e spezialmente nel cominciamento della infermitade. La sua polvere posta alle nari fa starnutire, e mondifica il cervello dalle superfluitadi. Contro all'asma antica per umor viscoso si dia il vino dove sia cotta senape e fichi secchi. Contro all' oppilazion della milza e del fegato, e

contro alla flemma bianca, si cuoca in acqua la senape con la radice del finocchio; e colata vi si ponga mele, e si dia allo infermo cotal decozione. Contro alla durezza della milza, si pesti la sua erba con la sugna del porco ottimamente, e si ponga sopr' essa. Anche il fomento fatto della sua acqua ove sarà cotta, mena fuori i mestrui. Ancora la detta erba cotta in vino e impiastrata, solve la stranguria e la dissenteria. Il vino anche dove sarà il suo seme cotto e dei draganti insieme, disecca l'umidità dell'uvola, del cerebro e delle fauci, e vi si metta draganti, acciocchè non riarda e dibucci. Pittagora commenda la senape sopra tutte l'altre erbe. Onde Plinio dice, che la senape sottiglia e purga i grossi e viscosi umori, e sana i morsi dei serpenti e degli scarpioni, giugnendo con essa aceto; e vince i veneni de' funghi, e mitiga il dolor de' denti, e passa al cerebro e quel mirabilmente purga. Rompe la pietra e i mestrui provoca, ed eccita l'appetito e conforta lo stomaco e ajuta gli epilentici e sana gli idropici, eccita i letargici e ajutagli tutti molto, e purga i capelli e il lor cadimento costrigne: i bucinamenti degli orecchi rimove, e purga la scurità degli occhi e sovviene ai paralitici, perchè apre i pori, e dissolve l'umor che bagna i nervi, e consuma: e dice, che è maggior virtude nel seme che nell' erba.

CAP. CXI.

Dello Stuzio, cioè Cavolino salvatico.

Lo Stuzio e 'l Cavolino salvatico sono una medesima cosa, il quale è caldo e secco nel secondo grado. Il suo seme e'l sugo delle foglie si confanno ad uso di medicina. Contr' alla parlasia della lingua si prenda il suo seme masticato, e si tenga sotto la lingua per grande spazio. E sè fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie e si cuocano nel vino, e vi si pongano. Contr' alla litargia, si prenda la polvere del suo seme e si metta nel naso. Anche si faccia decozion del suo seme pesto e del sugo della ruta salvatica in aceto fortissimo, del quale poi si stropiccino le parti del capo diritte, le quali prima si deon radere. Anche la fomentazione delle sue foglie cotte in vino e olio, solve la stranguria e dissuria, e dissolve i mestrui. Anche lo 'mpiastro delle sue foglie cotte in vino e olio, poste sopra 'l pettignone e sopra la verga, provoca l'orina.

CAP. CXII.

Dello Scordeon, cioè Aglio salvatico.

Lo Scordeon, cioè l'Aglio salvatico è caldo e secco nel terzo grado, il cui fiore so-

lamente è medicinale; onde l'acqua ovvero il vino ove sarà cotto, mondifica i membri spiritali dalla flemma, e vale contra 'l dolor dello stomaco e delle budella per ventosità, e contr' all' oppilazion della milza e del fegato per fredda cagione. Anche solve la stranguria e dissuria e dissenteria.

CAP. CXIII.

Degli Sparagi.

Gli Sparagi son caldi e secchi nel terzo grado, il cui frutto e seme si confà a medicina, e le sue tenere vette cotte con la carne ovvero con l'acqua, vagliono contro all' oppilazion della milza e del fegato, e dissolve la stranguria. Anche vagliono contra 'l dolor dello stomaco e delle budella, e contra 'l mal del fianco. Anche il vino dove il suo seme sarà cotto, vale contro alle predette cose.

CAP. CXIV.

Del Sisimbrio.

Il Sisimbrio è caldo e secco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimestico e salvatico, il quale si chiama calamento, la cui virtude è diuretica e dissipativa e consumativa. Contra 'l vizio del petto, si faccia poltiglia di farina d'orzo e d'acqua, e

vi si ponga, cioè vi s'aggiunga la polvere del sisimbrio, e si dia allo 'nfermo. Contr' alla fredda reuma si prendano le sue foglie e si mettano in un vasello e s'arrostiscano sanza alcun liquore, e si mettano in un sacchetto, e pongansi sopra 'l capo. Anche 'l vino dove sarà cotto, vale contra 'l dolor dello stomaco e delle budella per frigidità, e contr' all' oppilazion della milza e del fegato, e apre le vie dell' orina. Anche la sua erba cotta in vino e impiastrata, vale contra 'l dolor dello stomaco per ventosità, e ancora mena fuori i mestrui e mondifica la matrice, e la sua fomentazione ajuta la concezione.

CAP. CXV.

Della Salvia.

La Salvia si pianta con le piante e co' rami giovani del mese d'Ottobre e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La salvia è calda nel primo grado e secca nel secondo, le cui foglie solamente si confanno a uso di medicina verdi e secche, e si serbano per un anno, ed è salvia dimestica e salvatica. La salvatica si chiama *eupatorium*. La dimestica è più consumativa e confortativa, e la salvatica è più risolutiva: il vino dove sarà cotta la salvia, vale contr'alla parlasia ed epilessia. Ancora cotta in vino e 'mpiastrata sopra le parti

paralitiche, molto vale. E la fomentazione fatta dell' acqua della sua decozione, vale contr' alla stranguria e dissuria, e mondifica la matrice. Anche si mette convenevolmente ne' savori.

CAP. CXVI.

Della Scabbiosa.

La Scabbiosa è calda e secca nel secondo grado, la quale quando è secca, è di nulla efficacia. Contr' alla rogna vale l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio e aceto, tanto che divenga ad alcuna spessezza. E 'l bagno dell' acqua della sua decozione e del tassobarbasso, vale contr' alla lopitìa, e 'l suo sugo vale a quel medesimo, e uccide i lombrichi, e purga gli orecchi ne' quali si mette, messovi con olio. E 'l fummo del vino della sua decozione vale contr' alle morici.

CAP. CXVII.

Del Crescione.

Le Senazioni, cioè Crescioni, che per altro vocabolo s'appellan Nasturcio aquatico, son caldi e secchi in secondo grado, e cotti in acqua con la carne, purgano i membri spiritali: e 'l fomento fatto con dell' acqua salsa e dell' olio comune e della sua deco-

zione, vale al mal del fianco e alla stranguria e dissuria: cotti ancora nel vino e impiastrati, vagliono a quel medesimo.

CAP. CXVIII,

Della Serpentaria.

La Serpentaria, la Columbaria e la Dragontea sono una medesima cosa. E chiamasi serpentaria ovvero dragontea, imperciocchè 'l suo gambo è pieno di macule a modo di serpente, ed è caldo e secco nel terzo grado, la cui radice si prenda e si divida minutamente, e polverizzata e stacciata col panno, allora si confetti con acqua e si secchi al Sole per due o tre di: e di questo con acqua rosata o sanz' essa, si faccia epittimazione, perocchè rende la faccia risplendente e chiara, e rimuovene il panno. Anche se la sua polvere si confetta con sapone, e si pone sopra la fistola, allarga la sua bocca, tanto che l'osso rotto o fracido sene può cavare. Anche la sua polvere confetta con calcina viva e aceto fortissimo, è ottima al canchero per modo, che sia la terza parte calcina. E Dioscoride dice, che quest' erba col suo odore scaccia i serpenti: nè riceve il corpo, il quale sia unto del suo sugo, lesione dal serpente.

CAP. CXIX.

Del Serpillo.

Il Serpillo è caldo e secco in secondo grado, ed enne di due maniere, dimestico e salvatico. Il dimestico sparge i suoi rami per terra, e il salvatico cresce in altezza e in lunghezza. Le sue foglie e i fiori si confanno ad uso di medicina, le quali messe in pentola rozza, e scaldate e messe in sacchetto e poste sopra il capo, vagliono contro alla fredda reuma del capo. Il vino della sua decozione e del sugo della regolizia, vale contro alla tossa e dolor di stomaco per ventosità. Anche il vino della sua decozione e degli anici, vale contra il dolor dello stomaco. Anche la fomentazion dell'acqua della sua decozione, vale contro alla stranguria e dissenteria, e mondifica la matrice, e riscalda e conforta: e il vino della sua decozione riscalda lo stomaco raffreddato, e similmente il fegato e la milza.

CAP. CXX.

Della Santoreggia.

La Santoreggia è calda e secca in secondo grado, e seminasi del mese di Dicembre, di Febbrajo e di Marzo mescolata-

mente con l'altre erbe: e anche sola può seminarsi. La poltiglia di farina e acqua e della sua polvere fatta, mondifica i membri spiritali. Anche la sua polvere confetta vale a quel medesimo. Dioscoride dice, che l'uso della santoreggia è convenevole a conservar la santà, e mettesi nei cibi. Albumasar dice, che la sua proprietà è di cacciar la ventositade e gli enfiamenti e le torzioni, e di smaltire il cibo e di scacciar le superfluitadi dello stomaco, e provocar l'orina e i mestrui, e sottigliare il vedere, indebolito di mala umiditade.

CAP. CXXI.

Della Schiarèa.

La Schiarèa si semina del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo e d'Aprile, e desidera tal terreno, quale desiderano l'altre erbe comuni. Questa erba è ottima ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine come le cipolle, poichè il suo seme sarà maturo e colto, se si taglierà sopra terra per tre o quattro dita, rinasce e diventa bellissima nell' Autunno: e se si taglia il suo gambo, secca, e nondimeno di Settembre rimette o nella seguente State sì come il finocchio, e ottimamente vive all' ombra.

CAP. CXXII.

Degli Scalogni.

Gli Scalogni si piantano del mese di Febbrajo, sì come gli agli per sè, nelle porche, e nelle porche dell'altre erbe, e ciascuno fa molti figliuoli, e massimamente se la terra sarà ben grassa quando si piantano. Anche si dice, che se gli spicchi degli agli si metton nella cipolla pertugiata e si piantano sopra la terra, diventeranno scaglioni. Gli scaglioni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi, e di lor natura confortano l'appetito e la malizia dei cibi venenosi correggono e nocciono al vedere, e fanno dolor di capo e putir la bocca: e non si confanno a coloro che son di calda complessione, ma possonsi mangiare con carne grassa, perocchè ammendan la lor malizia.

CAP. CXXIII.

Dell' Erba giudaica.

Il Tetrahit, cioè l'Erba giudaica, è calda e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione ajuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco e delle budella per ventositade. E le frittelle fatte della sua erba e di farina e d'acqua, confortano il natu-

ral calore, e provocano l'orina. E lo impiastro fatto della detta erba cotta in acqua, solve la stranguria. Anche il fomento fatto dell'acqua, ove sarà cotta, riscalda e mondifica la matrice.

CAP. CXXIV.

Della Tassia.

La Tassia è calda e secca nel terzo grado, e serbasi per tre anni, e trovasi in Arabia, in India e in Calabria, e mettesi nelle vomiche medicine, e si dee cautamente porre: e se perciò avviene enfiamento alcuno, si stropicci con panno lino bagnato d'aceto, ovvero che il luogo enfiato s'unga col populeone, giuntovi aceto. La tassia è erba *tunicanorum*; imperocchè pesta fa enfiar la faccia e il corpo, come se fosse lebbroso, e curasi come è detto, col populeone e aceto, e col sugo della sempreviva.

CAP. CXXV.

Del Tasso barbasso.

Il Tasso barbasso è caldo e secco, e la fomentazione fatta della sua decozione, vale contro alle morici. E a quel medesimo vale, se la natura di dietro dello infermo, dopo l'uscita sene forbe. Anche la

sua decozione in acqua, vale a tenasmon e contra il flusso del ventre.

CAP. CXXVI.

Del Testiculovulpis.

Il Testiculovulpis è buono e dolce al gusto, e preso col vino, dà talento d'usar con femmina e dà a ciò ajutorio, ed è caldo e umido, ed è spezie di Satirion.

CAP. CXXVII.

Del Testiculo del Cane.

Il Testiculo del Cane è un' altra spezie di Satirion, ed è nelle foglie e nel gambo simigliante ai testicoli della volpe. E la sua radice è di due nodi, perocchè ha un tondo di sopra e un altro di sotto, e l'uno è molle e l'altro è duro e pieno, e in quello è superflua umidità. E se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testicolo, quello che si conceperà per lo coito, sarà spesse volte maschio: e se la femmina prende il minore ed impregni, diverrà il più femmina. E diecsi, che il maggiore accresce il coito, e il minore lo consuma, e ciascuno di questi due distrugge l'operazion dell' altro, secondo che scrive Frate Alberto nel Libro dei Vegetabili.

CAP. CXXVIII.

Del Timo.

Il Timo è un'erba molto odorifera, il cui fiore è Epitimo appellato, ed è questo fiore medicinale, perocch' egli ha virtù di purgar la maliuconia e la flemma, e però vale contro alla quartana e l'altre malinconiche infermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per sè medesimo dar si dee, perocchè egli ha natura di far tramortire e d'inducere angustia de' membri d'entro.

CAP. CXXIX.

Della Viuola.

La Viuola è fredda e umida, delle quali quando sono verdi si fa zucchero e olio violato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche e delle verdi: ma quel che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero violato si fa nel modo, che il rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera, cioè: che si prendono le vivuole e si cuocono in acqua, e della colatura e del zucchero si fa sciroppo. Ma se si facesse del lor sugo e del zucchero, sarebbe migliore. L'olio violato si fa in questa maniera, cioè: che si prendono le vivuole e si cuocono

in olio, e la colatura sarà olio violato: il quale ricevuto dentro, vale contro alla distemperanza della disordinata fatica di tutto il corpo. Anche la sua unzione fatta sopra il fegato, vale contra il suo riscaldamento. Anche l'unzione fatta di quello sopra la fronte e sopra le tempie, rimove il dolor della testa, che da caldo procede. Le vivuole hanno virtù d'ammorbidare, ammollativa, refrigerativa e lassativa: ma sono poco lassative, e purgano principalmente la collera rossa: onde vagliono contro alla terzana e contro alla distemperanza del fegato in calore e contro all'oppilazion del fegato, e contro alla giallezza e contro al difetto dell' appetito per cagion di collera. Ancora le vivuole peste e poste sopra le calde aposteme, nel principio vagliono: e quel medesimo adopera la sua erba e la fomentazione fatta dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, ai piedi e alla fronte. Nelle acute infermitadi provoca sonno. Ed è da sapere, che lo sciroppo violato si dee più cuocere che il rosato: in altra maniera tosto si corromperebbe.

CAP. CXXX.

Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico.

Virgapastoris è il Cardo salvatico, ed è freddo e secco, e solamente le sue foglie si confanno ad uso di medicina, verdi e

secche: ma verdi sono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di costrignere, ripercuotere e d'infreddare. E lo impiastro fatto della sua polvere e d'aceto e di albume d'uovo sopra il pettignone e sopra le reni, vale contra il flusso del ventre. Anche la sua polvere data in uovo da inghiottire, vale a quel medesimo. Ancora data col sugo della petacciuola, vale a quel medesimo e al flusso della femmina. Anche vale a quel medesimo la fomentazione fatta dell' acqua della sua decozione. E pesta, vale alle calde aposteme, in principio. E posta sopra il capo raso, vale contra la frenesia e dolor per calda cagione. Anche è quest' erba molto consolidativa delle fresche ferite. Anche i semi e i vermicelli, i quali sono nei cardi secchi sopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro, che la sua radice cotta in acqua, accende il desiderio ai bevitori. Anche dice, che il cardo è utilissimo alla matrice, e ajuta le femmine, acciocchè generino figliuol maschio.

CAP. CXXXI.

Della Volubile.

La Volubile è un' erba, la quale s'involge sopra le piante, le quali son prossimane, ed è poco calda ma molto secca, la qual cosa la sua tortura dimostra. Ed enne un'

altra spezie, la qual si appella *funis pauperum*, e questa è terrestre e acquea, la quale per la sua terrestritade è costrettiva, e per l'aqueitade è mondificativa e lenitiva, le cui foglie saldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione; e si cuocono in vino, e s'impiastrano sopra le ferite con aceto. E sono ancora medicinali all' arsura ovvero cottura del fuoco. Anche n'è un' altra spezie, che si chiama volubile maggiore, e il suo latte rimove i peli e uccide i pidocchi.

CAP. CXXXII.

Dell' Ortica.

L'Ortica è detta, imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l'una è pugnente e l'altra è morta, la qual non pugne, e le sue foglie sono più bianche e più molli, ovvero morbide e più ritonde, e ciascuna di queste è medicinale, imperocchè lo suo sugo bevuto col vino, vale contro alla itterizia e contro alla colica, e data col mele, cura l'antica tossa, e purga il polmone e mitiga l'enfiamento del ventre. Le sue foglie peste col sale, purgano e curano le brutte ferite, e il morso del cane e il canchero. Anche la sua radice pesta e cotta in vino e olio, vale contro all' enfiamento del ventre

ovvero della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Ancora il suo sugo bevuto col vino, spezialmente mischiato col mele e col pepe, muove a lussuria e provoca l'orina, e la sua erba fresca e tenera, cotta, ammolla il ventre e spezialmente del mese di Marzo cotta in olio.

CAP. CXXXIII.

Della Vetriuola.

La Vetriuola, che per altro nome Paritaria s'appella, ed è erba calda e secca nel terzo grado, e chiamasi vetriuola, perocchè sene purgano i vetri, la quale quando è secca è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione: la cui virtude è diaforetica ed estenuativa. Contro alla frigidità dello stomaco e delle budella, e contra il lor dolore, e contro stranguria e dissuria, si prenda la detta erba e si riscaldi in un testo sanza alcun liquore, e si ponga nel luogo dov' è la doglia, e si cuoca in vin bianco alquanto acetoso con la crusca. Contro alla stranguria e dissuria, si cuoca in acqua salsa e olio, e impiastrisi sopra il pettignone. Ancora vale molto cotta e mangiata contro il dolor dello stomaco per frigidità e ventosità. Ancora pesta alquanto e scaldata con vino e crusca, disenfia.

INCOMINCIA

IL

LIBRO SETTIMO

De' Prati e Boschi.

Poichè di sopra è sufficientemente trattato del cultivamento de' campi campestri e delle vigne e degli arbori e degli orti, li quali richieggono molta industria, sollecitudine e dottrina, tratteremo al presente de' prati e delle selve, i quali non richieggono tanta dottrina, ma quasi per lor medesimi naturalmente nascono. E principalmente direm de' prati, perchè furon fatti, e quale aere, terra e acqua e sito desiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d'erbe. Poi appresso diremo come si fanno e come si procurino e rin-

novino; e del fieno, il quale è il suo frutto, come si colga e si conservi, e della sua utilitade.

CAP. I.

Perchè i Prati creati furono, e che aria, terra, acqua e sito desiderino, e di loro utilità.

I Prati furono dalla Natura per Divino comandamento creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda., si vestisse e ornasse, e acciocchè le loro erbe così secche come verdi, dessero agli animali convenevole nudrimento. Onde è da sapere, che in essi nascono diverse generazioni d'erbe, per la diversità degli umori contenuti nella parte di sopra della terra., la qual cosa la natura sagace, che nelle cose necessarie non viene mai meno, ha adoperata e fatta, perchè la diversità degli animali si nudrisca di quelle cose, l'appetito de' quali in tutte le cose è diverso e strano. I prati desiderano aere temperato o prossimano a freddezza e umidità; ma se troppa freddezza fosse nel luogo, sarannovi continuamente le nevi e'l ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell'erbe. E se vi fia troppa caldezza e secchezza, consumerà ogni verdume, se non vi si soccorrerà con continuo adacquamento. E desiderano ancora, acciocchè sieno copiosi

d'erbe, grasso terreno. Vero è, che se non sarà troppo grasso, producerà le sue erbe più saporose e odorifere e sottili; ma se sarà troppo magro, producerà poca erba, o quasi niente; imperocchè cotal terreno, e simigliantemente il salso e l'amaro, per la sua debilitade ovvero malizia, non può vestirsi. Anche l'acqua che a' prati è più convenevole, è l'acqua che piove, la qual discende con calda corruscazione. E simigliantemente l'acqua che d'Aprile e di Maggio piove sottile, e tutta quella che di State discende, è buona, purchè non sia gelata, per natura di gragnuola liquefatta e strutta. E di seconda bontade è l'acqua del lago, la quale è chiara e calda e grassa. Appresso è l'acqua de' fiumi, e ultimamente l'acqua delle fonti, la quale quanto dal suo principio più si dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I prati desiderano il lor sito basso, nel quale continuamente sia inchiuso umore; ma se sarà basso in tanto che l'acqua ricuopra la faccia della terra, non sarà disposto ad alcuna buona erba producere, ma sarà prossimano a natura di palude, e producerà giunchi, pannie e quadrelli, e simiglianti paludali erbe, grosse, sanza sapore, acquidose, e quasi inutili a tutti gli animali. E se il lor sito sarà tanto alto, che non si possa adacquare agevolmente, sosterrà secchezza e aridità, se non fosse già nell'alpi e ne'

luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta saranno sottili, saporose e odorifere. E l'ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra sè rivo che corra, per lo qual si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

CAP. II.

Come si fanno i Prati, e procuransi e rinnovansi.

I Prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da' raggi del Sole. Fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatichi e boschereccì o di campestri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi salvatichi, si fa in questa maniera, cioè: che si dee il luogo sterpare del mese di Settembre o d'Ottobre, e si dee da tutti gl' impedimenti purgare, e non solamente da' pruni e bronchi, ma eziandio dall'erbe larghe e sode ovvero dure. Appresso, quando sarà lavorato, e minutamente e spesso e per molte arature soluto e rotto, e tolto via le pietre e le zolle rotte e disfatte, si dee a Luna crescente con letame fresco letaminare; e si dee attentamente guardare, che gli animali in niuna maniera v'entrino, e spezialmente i cavalli e i buoi e gli altri giumenti, e massimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano

il suo terreno in molti luoghi disuguale. Ma se si faranno de' campi campestri, si deon per tutte le parti agguagliare. E rotte le zolle a modo di sopra detto, vi si puote sparger col seme del fieno quel della veccia mischiatamente. E non si dee prima adacquare che 'l suo sugo sia divenuto duro, acciocchè la forza dell'acqua che vi corre per entro, non meni via la sua debile e non dura corteccia. Ma que' che vogliono certi anni aver prati e certi anni aver biada eziandio delle terre magre con adacquamento, ottimamente in questo modo fanno, cioè: che mettono per lo campo a ciò disposto l'acqua torbida, acciocchè i solchi si riempiano di nuovo terreno, e'l campo ancora s'agguagli, e sanza seminazione d'alcuna erba diventerà ottimo prato. E se si lascerà in cotal maniera per quattro o cinque anni, e poi s' ari, si potrà ogni anno infino a cinque anni seminare a grano; e sarà meglio, se dopo i due anni si muterà biada d'altra generazione. Ma coloro che vogliono avere l'uno anno grano e l'altro prato, acconciamente questo modo osservano, cioè: che mettono l'acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la lasciano la State e l'Autunno, se fa asciutto; e la State seguente rompon la terra, allora avranno segato il fieno, e la seconda volta e la terza l'arano e seminano. E se ancora vogliono aver grano, non l'arano se non intorno alla fin d'Agosto,

cavatone il guaime; e allora la rompono, e la seconda volta l'arano e seminano ogni anno; e tuttavolta colgon l'erbe del guaime con le secce in questo modo, cioè: che essendo il grano ne' campi, e incontanente che ne sarà tratto, mettono l'acqua nel campo anzi chiara che torbida, e guardanlo dalle bestie, e poi segano il guaime con la seccia e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali scelgono l'erba, e della seccia si fanno letto e letame. E quando hanno segato l'erba e la seccia predetta, l'arano una volta o due, e poi vi seminano, e hanno poi buon grano o altra biada. Anche procurano e che de' prati si divellano tutte quelle cose che impediscono ogni volta che vi rinascono, e anche l'erbe che non sono a' prati convenevoli, e spezialmente si faccia dopo le gran piove, le quali mollificano in tanto la terra, che l'erbe nocive si divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, se nel Verno si letaminano con fresco letame, acciocchè l'erbe n'abbondino. Ancora se incontanente che saranno segati, s'adacquino fortemente, si potranno tre o quattro volte segar l'anno. Ma quando saranno vecchi e coperti di muschio si radano, e acciocchè 'l muschio si consumi, secondo che dice Palladio, vi si dee spesso metter la cenere. Ma se fossono del tutto sterili, si dee arare il luogo più volte, e ragguagliato più volte, si faccia il prato.

CAP. III.

In che modo e in che tempo si deon segare i Prati.

I Prati si deon segare quando l'erbe saranno a debito crescimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi che pervengano a cadimento delle lor foglie e dei fiori e che si secchino. Imperocchè se prima saranno segate, sarà il fieno acquidoso, e non darà ai cavalli e ai buoi, che duran fatica, fermo e sodo nudrimento. E se sarà troppo maturo, consumato già il natural calore e umore, diventerà senza sapore, e darà agli animali poco e abbominevole nudrimento. Deonsi segare per bello e per chiaro tempo, quando si spera che la caldezza e secchezza dell'aere debba durare. E poi fia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno o per due ne' prati innanzi che si volga. Appresso si dee volgere e convenevolmente seccare, e poi si dee raccogliere, e portare e riporre al coperto. Il quale se mancasse, si dee porre all' aria in tal maniera acconcio, che l'acqua che piove non vi possa entrare. E se poichè di nuovo fosse segato, nel prato piovesse sopra esso, innanzi che sia volto, riceverà poco o quasi niun nocimento dall' acqua. Ma, come dice Palladio, non si dee dopo la piova volgere innanzi che la

parte di sopra sia secca, o sia stato rivolto o no. Ma se poichè sarà rivolto, vi piova suso, al postutto si guasta e divien da niente, se non sarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L'utilità del fieno è questa, cioè: che tutto l'anno si serba, il quale anche acconciamente si può serbar per due anni, e sarà convenevole nudrimento ai buoi e ai cavalli e agli asini e a certi altri animali, acciocchè possano tollerar le fatiche, che a pro degli uomini sono imposte loro, e soccorrere alle pecore nel tempo delle nevi, quando non possono dalla terra prendere nudrimento. E se sarà fieno sottile e fogliuto, odorifero e laudabile, sarà quasi annona agli animali così nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla lor fatica. Ma se sarà fieno grosso di pantano, o che sia troppo tosto o troppo tardi segato, non sarà sufficiente agli animali che duran molta fatica, se con l'ajuto dell'annona non si soccorrano, se non si desse loro già nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s'affaticano, e ogni pastura più disiderosamente rodono per lo freddo.

CAP. IV.

Incomincia la seconda parte del settimo Libro dei Boschi, e primieramente di quelli che naturalmente sono prodotti e fatti.

Dico primieramente, che le selve o i Boschi o naturalmente avvengono, o per industria umana si fanno. Quelle che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore e per semi naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali per la virtù del cielo escono fuori alla sommità della terra, e si dirizzano in pedali di diverse piante secondo la diversità degli umori e del seme, e dei luoghi nei quali nascono. Ancora fannosi senza operazione umana dei semi, i quali dai prossimani arbori caggiono in terra, o dagli uccelli o dai fiumi di lontane contrade sono portati e menati. Onde nell' Alpi naturalmente nascono le selve de' pini grandissime e dei faggi e dei castagni, e delle querce e dei cerri e di simiglianti arbori. E ne' luoghi bassi e paludosi nascono per sè medesimi i salci, i vinchi, i pioppi, gli ontàni, le canne salvatiche e simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diverse generazioni, e peri e meli e sorbi e olmi e frassini e oppi e simiglianti arbori: e quanto il terreno è

più grasso, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro e salso o amaro terreno, nasceranno spineti e arbori torti e piccioli, e spinosi e scabbiosi e aspri. E deonsi queste selve diversamente procurare e atare: imperocchè quelle dove sono i castagni, i peri, i meli e simiglianti arbori che fanno frutto, si deono purgar da tutti spineti e piante strane, e diradare gli arbori fruttiferi che fossero troppo spessi, e tagliargli alto, tanto che le bestie non vi possono aggiugnere, e innestargli quivi di piante dimestiche e nobili, secondo la dottrina data nel secondo Libro, dove trattammo dei nesti. E ancora quelle selve, le quali sono occupate da altri arbori e spineti, se avranno arbori nobili e belli agli edificj e altre opere, sono similmente da purgare: e dove saranno troppo spessi, si deono diradare a poco a poco, levandone i più rustichi, acciocchè ogni umore del luogo si converta nella sostanza dei migliori arbori. Ma quelle, nelle quali sono gli arbori solamente a fuoco disposti, non si deono toccare se non si purgassono di spine e triboli, le quali d'ogni quinto o sesto anno, o più di rado si deono tagliare e raunare a legname per ardere.

CAP. V.

Delle Selve, che per industria d'uomo si fanno.

Qualunque desidera di piantare o di seminar la selva degli arbori, principalmente consideri la natura e il sito della terra, nella quale ordina di far la selva, e in ciascuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo si confacciano, e il desiderio e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè se fia in alte Alpi o nelle valli dell'Alpi, e la terra sia soluta, riceverà acconciamente le piante e i semi delle castagne, li quali dovranno stare l'uno dall'altro partito almanco quaranta piedi. Ma se la terra è cretosa o pietrosa, in cotali luoghi spezialmente si confanno ad esse quercia o rovere o cerro. Ma se cotal terreno sarà in monti caldi dilungi dalle Alpi, ad esse convenevolmente i mandorli si confanno. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi pereto e meleto: e nei luoghi caldi l'uliveto e il ficheto, e selva di melagrani: ma nei freddi e temperati, l'avellane, le mele cotogne e le nespole: e se il luogo sarà umido, e basso e soluto, riceverà più convenevolmente il salceto, l'albereto, l'ontano e il pioppo. E se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso l'olmeto, il

frassineto, l'oppio, il rovereto. Ma se il luogo sarà marino, arenoso e sterile, desidera pineto: e nei caldi climati desidera la palma femmina e il maschio. E tutte le predette cose s'ordinano o di piante ai detti luoghi d'altre parti portate, o dei semi che vi si spandono, e in convenevoli luoghi con mano piantate. Ed è da sapere, che i castagni deono per ciascun verso esser distanti l'uno dall'altro quaranta piedi almeno, acciocchè i rami si possano dilatare e far molto frutto senza impedimento, perocchè naturalmente si dilatano per li lati molto. E conviene che le querce non abbiano minor distanza, imperocchè naturalmente molto si spargono per lato. I roveri e i cerri per venti piedi o meno deono aver distanza. E questi tre arbori fanno ghiande, le quali sono ottimo cibo per li porci. Ma i peri e i meli stieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi e i fichi, i melagrani e gli avellani, e i meli cotogni e i nespoli, potranno star partiti da dodici infino in venti piedi. E i melagrani si possono acconciamente più spessi piantare. Ma il salceto o si pianti per pertiche e vimini, o per legname di case; se si pianta per pertiche e vimini, si dee venti piedi l'un dall'altro partire: se si pianta per legname, basterà che sia partito l'uno dall'altro due o tre o quattro piedi, perocchè la sua spessezza fa rettitudine e accrescimento. Ma l'oppio

e l'ontàno, perocchè non molto si spandano, ma naturalmente si levano in alto, non si deono por radi: ma l'albero è utile, che ingrossi nel pedale per le tavole, le quali acconciamente si fanno di quello in molti lavori: e ancora sparge molto in alto i suoi rami per li lati: ed imperciò non disconvenevolmente infino ai venti piedi spartito l'un dall'altro si pianta. Il quale eziandio da ciascun ramo, che abbia alcuna cosa di corteccia, con grande agevolezza nascerà. Possonsi ancora porre spessi, acciocchè facciano i rami sottili lunghi. Ma l'olmo e il pioppo e il frassino non però sconvenevolmente si pongono spessi e larghi, perciocchè cotali arbori così grossi, come sottili e lunghi, s'adattano a diversi lavori. Ma il pino e la palma acconciamente potranno stare l'un dall'altro lontani intorno di trenta piedi. Ma conciossiacosachè di ciascuna specie de' predetti arbori sia nel quinto Libro pienamente trattato, come nei campestri campi si dispongono, basti al presente aver brievemente toccato, come di quegli si fanno boschi e selve.

INCOMINCIA

IL

LIBRO OTTAVO

De' Giardini e delle cose dilettevoli d'arbori e d'erbe e frutto loro artificiosamente da fare.

Ne' Libri passati avemo trattato degli arbori e dell'erbe, secondo che sono utili al corpo dell'uomo; ma ora è da dire delle predette cose, secondo che all'animo danno diletto, e poi appresso conservan la sanità del corpo, perocchè la complession del corpo sempre s'accosta e conforma al desiderio dell'animo.

CAP. I.

De' Giardini d'erbe piccole.

I Verzieri, alcuni solamente dell' erbe, e alcuni degli arbori, e alcuni dell' erbe e degli arbori si può fare. Quegli che solamente si fan dell' erbe, desiderano terra magra e soda ovvero salda, acciocchè possano creare le sottili erbe e le minute, le quali massimamente dilettano il vedere. Conviensi adunque principalmente, che 'l luogo che s'apparecchia a verziere ovvero giardiniere, si purghi prima dall' erbe e radici malvage e grandi; la qual cosa appena si potrà fare, se imprima ottimamente non s'appiana il luogo, dibarba'one le lor radici, e in ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè 'l rimanente delle lor barbe e de' semi che nella terra son nascosi, in niuna maniera possano germinare. E appresso si prendano grandi cespugli di sottil gramigna, e sen' empia tutto 'l luogo; i quali cespugli fortissimamente si calchino con mazzi di legno; e co' piedi si calchi la detta gramigna infinattanto ch'appena sene vegga niente; e allora a poco a poco usciranno fuori della terra minutissimamente, e la parte di sopra della terra copriranno a modo d'un panno verde. Anche dee essere il luogo del verziere quadrato di tanta misura, che basti a coloro

che in esso dovranno dimorare. E nel suo circuito si piantano d'ogni generazione d'odorifere erbe, sì come ruta, salvia, bassilico, majorana, menta e simiglianti. E così simigliantemente vi si piantano fiori d'ogni ragione, sì come viuole, gigli, rose, ghiaggiuoli, e simiglianti. Intra le quali erbe e cespuglio piano sia un cespuglio rilevato, acconcio quasi a modo di seggiolo da sedere, fiorito e bello. Ancora nel cespuglio ovvero erbajo, il quale è contr' alla via del Sole, si deono piantare arbori o menarvi ovvero tirarvi le viti, delle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, ed abbia dilettevole e fresca ombra. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l'ombra che'l frutto, non è da curar del lor cavamento o letaminamento, le quali cose al cespuglio ovvero erbajo farebbono nocimento. E si dee prender guardia in ciò, che gli arbori non sieno troppo spessi nè molti per numero, imperocchè 'l rimovimento dell' aura la sanità corrompe del luogo; ed imperciò il verziere desidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono essere i predetti arbori nocivi, sì come il noce e certi altri. Ma debbono esser dolci e odoriferi in fiori, e allegri in ombra, sì come sono le viti, i meli, i peri e gli allori e i melagrani e i cipressi e simiglianti. Ancora sieno dopo il cespuglio ovvero erbajo, di molte e diverse erbe medicinali e odorifere, conciossiachè

non solamente dilettino per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto e recreazione alla vista, infra le quali si mescoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora con la sua amaritudine scaccia fuori del verziere i venenosi animali. E nel mezzo dell'erbajo non dee essere alcuno arbore, ma solamente la fresca pianura dell' erba libera rimanga con puro e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più sano. Ed eziandio le tele de' ragni distese dall' uno all' altro ramo dell'arbore, impedirebbono e brutterebbono la faccia di coloro che passassero per l'erbajo. E se sarà possibile, si faccia discender nel mezzo di detto verziere una fontana chiarissima, la cui bellezza adduca diletto e giocondità. Ancora ad Aquilone e ad Oriente sia il detto verziere aperto e manifesto per la sanitade e purità de' venti che quindi spirano. Ancora sia chiuso dalla parte contraria per la tenebrosità e pestilenza de' venti che quindi soffiano. E avvegnachè il vento che vien d'Aquilone impedisca i frutti, conserva nondimeno mirabilmente gli spiriti e guarda la sanitade. E ancora non si richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma solamente il diletto.

CAP. II.

De' Giardini mezzolani e delle persone mezzane.

Primieramente si misura lo spazio del terreno, che si dee al verzier diputare, secondo la facoltà o dignità delle mezzane persone, cioè: che due o tre o quattro o più jugeri si cingano di fossati e di siepi di pruni, di rosai bianchi, e di sopra si faccia una siepe di melagrani nei luoghi caldi, e nei freddi di nocciuoli o di prugni o di meli cotogni. Anche si dee arare, e con l'erpice e con le marre il luogo per tutto pianare. Appresso si segni il luogo con una funicella, dove si deono piantare i detti arbori. Piantansi in esso schiere ovvero ordini di peri e di meli, e nei luoghi caldi di palme e di cedri. Ancora vi si piantino schiere di mori, e di ciriegi e di susini, e di simiglianti arbori nobili, come di fichi, di nocciuoli e di mandorli, e di meli cotogni e di melagrani e di simiglianti, cioè di ciascuna generazione nel suo ordine ovvero schiera, e sieno dilungi gli ordini ovvero schiere almanco venti piedi o quaranta le più, secondo la volontà del Signore. E nella schiera ovvero ordine sien dilungi gli arbori l'uno dall'altro, li grandi venti piedi e i piccioli dieci. E intra gli arbori in ischiere si potranno pian-

tare viti nobili di diverse generazioni, le quali daranno diletto e utilitade. E si cavino le dette schiere ovvero ordini, acciocchè gli arbori e le viti meglio allignino. E tutto l'altro terreno s'ordini a prati, dei quali l'erbe non ben nate ovvero grandi si divellano dopo le gran pioggie. Anche si seghino due fiate l'anno almanco, acciocchè stieno più belli. E si piantino gli arbori e formino, secondo che di sopra pienamente nel Libro quinto si trattò. Anche vi si facciano le pergole nel più acconcio e convenevol luogo, a modo d'un padiglione formato.

CAP. III.

De' Giardini dei Re e degli altri ricchi Signori.

Imperciocchè cotali persone, per le loro grandi ricchezze e potenze, possono in queste cose mondane interamente soddisfare alle loro volontadi, e le più volte non manca ad essi altro che la industria e scienza d'ordinarle, voglio che sappiano, che il verziere è di molta giocondita de, e possono in questo modo fare, cioè: che principalmente scelgano il luogo piano non paludoso, nè impedito dal soffiamento dei buoni venti: nel quale sia fontana, che per le sue parti e luoghi si spanda, e sia di misura di venti jugeri o più, secondo il

piacer del Signore: e si cinga di mura alte quanto si conviene. E dalla parte di Settentrione si pianti in esso una selva di diversi arbori, nella quale si fuggano e si nascondano i salvatichi animali messi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana si faccia palagio bellissimo, nel quale il Re ovvero la Reina dimorino quando vorranno fuggire gravi pensieri, e la loro anima di allegrezza e sollazzo rinnovare. Imperocchè questo palagio da cotal parte fatto, farà nel tempo della State appresso di sè nel giardino dilettevole ombra. E le sue finestre avranno dalla parte del verziere temperato riguardo, e senza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino si potranno fare i sopraddetti verzieri. Anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano; e vi si mettano ancora le lepri, i cervi, i cavriuoli, i conigli e simiglianti animali non rapaci. E sopra certi arbuscelli presso al palagio posti, si faccia a modo d'una casa che abbia il tetto e le pareti di fil di rame spessamente reticolato, dove si mettano fagiani, pernici, usignuoli, merli, calderugi, fanelli e ogni generazion d'uccelli che cantino. E sieno le schiere degli arbori del giardino del palagio, al bosco molto lontani, acciocchè del palagio si vegga ciò che fanno gli animali, che nel giardino son messi. Facciasi ancor nel detto giardino un palagio con cammi-

nate e camere di soli arbori, nel quale possa dimorare il Re o la Reina coi suoi Baroni o donne nel tempo asciutto e chiaro; il qual palagio si potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Misurinsi e segninsi tutti gli spazj della camminata e delle camere, e nei luoghi delle pareti si piantino arbori fruttiferi, se piacerà al Signore; i quali arbori crescono agevolmente, sì come sono ciriegi e meli. O vi si piantino e varrà meglio, salci od olmi, e così per tagliamenti come per pali e pertiche e vimini, per più anni si procuri il lor crescimento, intanto che le pareti e il tetto si faccia di quelli. Ma potrassi più tosto e agevolmente fare il palagio ovvero casa predetta di legname secco, e intorno ad esso piantar le viti, e tutto l'edificio coprire. Potrassi ancor nel detto giardino far gran copritura di legname secco o di arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto, se si faranno mirabili e diversi innestamenti d'arbori ne' medesimi arbori, i quali il diligente coltivator di questo giardino potrà agevolmente sapere per quelle cose che innanzi in questo medesimo libro si diranno. Ancora è da sapere, che cotal giardino molto adorneranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non si spogliano, sì come sono i pini, i cipressi, i cedri, i palmizj, se vi potranno durare. Ancora ciascuna generazione d'arbori e d'erbe vi si deon porre ordinatamente,

per modo che l'una generazione sia dall'altra distinta e partita, acciocchè si trovi senza difetto alcuno. Ed in cotale giardino non si dee sempre il Re dilettare, ma alcuna fiata rinnovare, cioè, quando avrà soddisfatto alle necessarie cose del suo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni e leciti diletti è principio, e fattore e cagione. Imperocchè, sì come scrisse Tullio, noi non semo nati a sollazzo, ma innanzi a severitade e più gravi ufficj. Vero è, che alcuna volta è lecito, cioè, quando alle necessarie e utili cose avrem soddisfatto, alcuna volta diportarsi.

CAP. IV.

Delle cose che posson farsi ad adornamento, diletto e utilità delle corti, tombe e degli orti.

Intorno alle corti e tombe e giardini si può fare guernimenti d'arbori verdi, simiglianti a guernimenti di muri, ovvero di palancati o steccati, con torri ovvero battifolli in questo modo, cioè, che nella sommità delle ripe che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni e arbori vecchi, si piantino salci o pioppi, se il terreno si conforma con essi, od olmi, se si confanno con tal terreno, e si piantino profondamente spessi per un piè o meno, e con linea menata diritta, e si lavorino e

procurino ottimamente con le zappe e con letame, e quando saranno cresciuti, si taglin presso alla terra. E l'anno seguente i rampolli messi si pongano spessi per li luoghi della linea quattro dita: e coi pali e con le pertiche e legami si mandino su diritti, infinattanto che saranno cresciuti otto o dieci piedi, ed in quella altitudine quando saranno alquanto ingrossati, si taglino. E infra il luogo del guernimento predetto, per cinque piedi si piantino simiglianti piante nel tempo che le prime, che ugualmente sieno dieci piedi l'una dall'altra partite; le quali quando saranno alla predetta altitudine pervenute, con l'ajuto delle pertiche verso le prossimane piante e appresso verso quelle di fuori si pieghino; e in cotal modo si faccia tante volte ciascuno anno, infinattanto che sia formato un forte graticcio, sopra il quale possano gli uomini sicuramente stare. Poi appresso si lasci crescer la parte di fuori a modo di muro, posto sopra il corritojo, e in convenevole altezza si potrà ciascuno anno tagliare con la forma de' merli sopra le mura posti, e in cotal modo tenere. E intorno a tal guernimento, ne' cantoni e altrove, se piacerà, si potranno infin nel principio quattro arbori piantare e conducerli su diritti, e tagliargli a ogni dieci piedi, e piegargli verso lor medesimi con l'ajuto delle pertiche, e farne a modo di palchi ovvero solai. E ancora si mandino in alto e si

formino nel modo detto, e poi finalmente si pieghino di sopra a modo di tetti delle case, o fargli coi merli. E sopra la porta starà ottimamente la casa, ed innanzi ad essa il solajo dei detti arbori. Ancora nelle corti ovvero giardini si può far la casa con colonne verdi ottimamente, poichè saranno grosse, traspiantate e confitte sopra esse le travi in convenevole altezza, e coperte con tetto di canne o di paglia o di tegoli, se piacerà più, purchè alcun ramo di ciascuna colonna vada sopra il tetto, la qual cosa manterrà sempre verde la detta colonna, e difenderà la detta casa dal caldo della State: e massimamente se delle dette colonne verdi si faccia verde tetto sopra il tetto della casa di altezza d'un uomo, e di buone viti piantate intorno, si cuopra, secondamente che io già feci, e molti che vivono così secolari come religiosi, ciò videro. E per certo crescono ciascuno anno in cotal casa le colonne non solamente sopra il tetto, ma eziandio sotto le travi che lo sostengono. Ed imperciò ciascuno anno si lieva in alto tutta la casa, intanto che spesse fiate bisogna che le pareti si crescano, se volemo che chiusa dimori.

CAP. V.

Di quelle cose che ne' campestri campi si fanno a dilettazione.

Ne' campi diletta molto il lor bello e adorno sito, che non sieno rustichi campicelli, ma gran quantità in uno sanza intervallo, e che abbia diritto i suoi fini ovvero estremitadi. E perciò dee procurar ciascuno, che di ciò si diletta, di comperare appresso dei suoi campi, piuttosto che altrove, e vendere in altre parti i campicelli, e coi vicini permutare le superflue e torte parti dei campi, e dirizzare il suo campo col suo vicino, e cignere il luogo tutto di fossati e siepi di pruni verdi con gli arbori convenienti di ugual distanza mescolati. E i piccioli fossati, per li quali si scola l'umore, e i quali son necessarj nei luoghi piani nella parte d'entro, si vogliono diritti mandare quanto si può, riguardando sempre l'utilità dei campi, imperocchè il diletto non dee andare innanzi alla utilità, avvegnachè nei giardini si dee il contrario osservare. Ed imperciò qualunque cose in essi dimostrano maggiore abbondanza, sono migliori, e massimamente da eleggere. Ancora, quanto si può, si procuri, che i rivi dell'acque corrano per li campi, per li quali si possano adacquare, e schifargli quando fia bisogno. E per

gli spaziosi campi si facciano andamenti e viottoli, per li quali il Signore possa andare a cavallo e a piede: e similmente i lavoratori, che lavorano il luogo co' carri e co' buoi, possano acconciamente andare a tutte le parti dei campi, le quali tutte cose son dilettevoli molto.

CAP. VI.

Di quelle cose, che alle viti e frutti loro danno dilettazione.

Conciossiacosachè molto diletto sia aver belli e adorni vignai, o ne' piani o ne' piccioli monti ad Oriente volti, che facciano diverse generazioni di buone uve; dee con diligenza procurare il Signor del luogo di piantar le dette vigne in convenevole sito, e di formarle e farle nei luoghi grassi in arbori, e pergoleti: ma nei luoghi magri, allato alla terra, in diritti ordini si dispongano ed in essi si facciano, ed esperimentino mirabili innestamenti, i quali dagli antichi savj, e spezialmente da Palladio s'afferma che far si possono, de' quali è questo un modo, cioè: che la vite si pianti allato al ciriegio o allato ad altro arbore, e quando sarà ottimamente appresa e cresciuta, si pertugi l'arbore con acuto succhiello, e si metta la vite per lo pertugio, e da ciascuna parte con cera e con loto si turi il pertugio, acciocchè il Sole e il ven-

to o la piova non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legno della vite ottimamente col legno dell' arbore sarà unito, si tagli la vite allato alla corteccia dell' arbore, acciocchè da indi innanzi si nudrisca col sugo dell' arbore, ed in cotal maniera si dice, che l'uva si matura all' ora, che i frutti dell' arbore. Anche è un modo, per lo quale si fa l'uva triaca ovvero muscata, o garofanata, o lassativa, ovvero d'altra qualitade: il qual modo si fa in questa maniera, cioè: che il sermento che si dee piantare, si fende in una parte, e levatone via la midolla, in suo luogo si metta triaca, o moscado, o polvere di garofani o di scamonèa o d'altra simil cosa: e si metta nella terra, stretto diligentemente col vinco. La qual cosa fatta, l'uva che nascerà, terrà la virtù di quella cosa che fia messa in essa. E se di questa vite si prenderà sermento e si pianterà, non terrà la virtùde del medicamento, e potenza della madre. Ma si converrà fortificar la virtù del sugo invecchiato, mettendovi spesso l'utriaca o altra cosa. Ma penso, che si farà questa cosa più brevemente, se nel cominciamento, che l'uve si maturano, si fenda il sermento dell' uva che pende, e messo il detto medicamento in luogo della sua midolla, si leghi. Ancora è una bella spezie d'uva, la quale è sanza granelli dentro, la quale dagli Autori Greci in questo modo si fa, secondo che racconta Palladio,

cioè, che il sermento che si dee mettere sotto la terra, dovemo tanto fendere, quanto starà sotto, e cavatone tutta la midolla e diligentemente pulita, ristrignere il sermento diviso con vinco, e sotterrarlo. E dicono, che il legame dee esser di papiro, e deesi in umida terra porre. E altri sono che fanno più diligentemente, cioè: che prendono il sermento rilegato tanto quanto sia la fenditura intorno, e nella cipolla della squilla il mettono, per lo cui beneficio affermano, che ogni cosa che si pone, si possa più agevolmente appigliare. Altri sono, i quali nel tempo che potano le viti, cavano quanto possono addentro il sermento fruttifero della vite potata dalla parte di sopra, pur nella vite medesima stando; e cavatone fuor la midolla sanza dividerlo, il legano a una canna fitta, acciocchè non si possa in giù piegare, e allora nella detta cavatura infondono *τεναιτὸν*, così appellato dai Greci, con acqua in prima risoluto, ad ingrassamento di sapa. E questo sempre rimuovono, passati gli otto giorni, infino a tanto che i novelli germogli sieno usciti fuori e cresciuti. Ancora a fare, che la vite meni grappoli bianchi e neri, comandarono i Greci, che si facesse in cotal modo, cioè: che delle viti nere e bianche che son prossimane, si prendano i sermenti dell' una e dell' altra nel tempo che si potano, e si giungano insieme in modo che si possano unire, agguagliando mezzi

gli occhi dell' una e dell' altra; e fatto ciò, gli legherai stretti con papiro, e gli imbiuterai di sopra con morbida e umida terra, e di tre dì in tre dì gli adacquerai, infinattanto che il germoglio della novella fronde esca fuori. E passato certo tempo, ne potrai fare schiatta per molti sermenti. Dissemi ancora una esperta persona, che avea innestato un rampollo ovvero sermento bianco e nero in una vite, continuate le sommità delle gemme, e levatone solamente la corteccia delle gemme del mezzo, e ottimamente essere appreso; o si puote fare in questa cotal maniera, cioè: prendendo sermenti due, e aggiunti insieme gli occhi divisi e ottimamente legati, s'innesti al modo, che se fosse solamente un rampollo ovvero sermento: o prese due gemme divise e giunte con piccola quantità di legno, e innestate nel luogo della gemma. Ancora diletta molto aver vini di diversi colori e sapori; ed imperciò il diligente padre della famiglia colga certe uve innazi al tempo, acciocchè abbia il vino brusco; e alcune ben mature, acciocchè l'abbia poderoso e grande: e certe ne colga molto mature, acciocchè l'abbiano dolce. Anche faccia vini di diversi colori con le cose che coloriscono, e non corrompono il sapore. Anche si faccia di diversi sapori con le cose odorifere, e che danno nuovi sapori, nei quali si diletti l'odorato e il gusto: li quali si mettano a fuoco nella

caldaja in alcuna parte del mosto, e vi si lascino infinattanto, che il vino ottimamente n'abbi preso il sapore o l'odore. E allor si metta in vasello, nel quale sia simil vino o d'altra generazione, e si serbi per usare. Ancora è buona cosa aver vini medicinali, i quali si possano usare per quelli che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà quando le medicine semplici o composte, e che abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino. Procuri ancora d'avere agresto in casa, sapa, uve passe, aceto e simiglianti cose, secondo i modi nel quarto Libro notati: imperocchè molto diletta l'animo quando ciò desidera, allora che per sè o per gli amici, agevolmente le cose predette trova. Anche si dice, che se il grappolo, poichè fia sfiorito, si mette in picciol vasello di terra o di vetro, si farà di tutto il grappolo un granello.

CAP. VII.

Delle cose che danno diletto negli arbori.

Infra l'altre cose, le quali dilettano il padre della famiglia, è d'avere nei suoi luoghi copia di buoni arbori e diverse generazioni; ed imperciò dee procurar di trovare in qual parte puote, arbori che menino frutti nobili, e quindi portargli e e piantargli, ed innestare di quegli in

convenevoli ordini. Cioè, che le generazioni de' grandi arbori si piantino rade, acciocchè si possan dilatare i rami, e che per soperchio non tolgano l'abbondanza dei campi: ma quelli che diventano piccioli per natura, può por più fitti: e ciascuna generazione formare, secondo sua natura. Anche dee porre i maggiori dalla parte Settentrionale e Occidentale, e i minori dall' Orientale; imperocchè in questo modo le biade che s'allegrano in aperto e manifesto campo, riceveranno minor danno. Ancora faccia mirabili innestamenti e diversi in un medesimo o in diversi pedali, i quali appajono molto mirabili a coloro, che di cotali cose fanno esperimenti; imperocchè infinite generazioni di peri e di meli e di cotogni e di nespoli e di sorbi e simiglianti, in un medesimo tempo si possono innestare. Anche s'innesta il melo nel salce e nel pioppo, e la vite nell'olmo e nel moro, secondo che dice Palladio. Anche se il pesco s'innesta nella spina del faggio, diventano maggiori e migliori i frutti, che quegli degli altri, secondo che dice Frate Alberto. E se il mandorlo e il pesco s'innestano nel prugno con gli occhi congiunti, avranno i lor frutti carne di pesca, e i loro noccioli avranno quasi natura di mandorle. Ancora il moro si può nell'olmo innestare, ma molto ne peggiora. Ancora afferma Marziale, che le granella del melagrano diventeranno

bianche, se si prenderà argilla e creta, e vi si mescoli la quarta parte di gesso: e per tre anni continui giugnerai alle sue radici cotale generazion di terra. Anche dice, che le sue mele diverranno di maravigliosa grandezza, se si prende una pignatta ovvero vasello di terra, e si sotterri appresso al detto arbore e si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo, acciocchè non torni addietro e coperto il vasello, si guernisca per modo che l'acqua non vi possa entrare: e aperto, nell'Autunno darà i frutti della sua grandezza. Ancora afferma, che questo medesimo si può del mese di Maggio e di Giugno più acconciamente fare. Ma Varro specifica il modo in altra maniera, dicendo, che se le melagrane acerbe, allora che s'accostano al ramo dove sono appiccate, si mettano in vaso senza fondo, e così le metterai in terra e le coprirai intorno al ramo, acciocchè il vento ovvero vapor non soffi di fuori, se ne caveranno non solamente compiute, ma maggiori che mai sien nell'arbore state. Acciocchè il fico produca variati frutti, prenderai due rami, l'uno di fico nero e l'altro di bianco, e gli strignerai insieme con un vinco, e gli torcerai in modo che si mescolino per forza i lor germogli. E in tal modo messi sotterra e letaminati e adacquati, poichè cominceranno a mettere gli occhi del germoglio, congiugnerai detti occhi con alcun legame, e allora il con-

giunto e adunato germoglio partorirà due colori, i quali in unità dividerà, e in divisione unirà. Ancora in questa maniera potrai le rose non aperte serbare, cioè che le richiudi in una canna fessa, e lascia richiuder le fenditure, e quando vorrai le rose verdi riciderai la canna. Altri sono che le mettono in rozza pignatta, e ben turate e guarnite le sotterrano all'aria, e così le conservano. Anche afferma Marziale, che le ciriege nasceranno senza nocciolo, se riciderai l'arbore tenero presso alla terra a due piedi, e fenderalo infino alla radice, e procurerai di rader con ferro il midollo da ciascuna parte: e incontanente strignerai con vinco l'una e l'altra parte, e imbiuterai di letame le parti di sopra e le fenditure dal lato, e lascerallo stare, e e dopo l'anno la detta fenditura sarà salda. E questo cotale arbore innesterai di rampolli, che non abbiano ancora fruttificato, e di questi nasceranno ciriege senza nocciolo. Ancora se il ramo picciolo del ciriegio si fende, e in luogo della midolla si metta scamonèa, in quell'anno medesimo acquisterà virtù lassativa, e se vi si mette moscado, acquisterà suo odore, e così dell'altre cose e frutti. E se vi si mette azzurro o altro colore, acquisterà quel tal colore. Ancora secondo che i Greci affermano, nascerà la pesca scritta, se prenderai i suoi noccioli e gli sotterrerai, e dopo il settimo dì, poichè si cominceranno

ad aprire, gli aprirai e trarrane i midolli. e scriverai in ciascheduno di cinabro, e legatigli incontanente, co' suoi noccioli gli sotterra ottimamente accostati. Anche si fa la pesca sanza nocciolo, se il pesco e il salce si piantano vicini, prendendo il salce e inchinandolo a modo d'arco, e pertugiandolo in mezzo, e nel suo pertugio si metta la pianta del pesco, e si turi con cera e con loto il suo pertugio perfettissimamente, e s'ammonzicchi la terra infino sopra esso. E nel primo o secondo anno, allor che il pesco sarà unito col legno del salcio, si tagli il pesco sotto l'arco del salcio, acciocchè solamente dell' umor del salcio si nudrisca.

CAP. VIII.

Delle dilettazioni degli Orti e dell' erbe.

Imperocchè molto diletta aver l'orto ben disposto e con sufficiente industria coltivato, procuri con diligenza il padre della famiglia d'averlo in grasso ed in soluto terreno, nel quale fontana o rivo, se far si può, per ispazj divisi discorra, acciocchè possa essere adacquato nel tempo della grande arsura, e quivi nudrisca tutte generazioni di buone erbe così da mangiare, come medicinali, ciascuna, secondo che la sua natura richiede, in porche diritte, e formate ugualmente con fune e con lati-

tudine acconcia, secondo che nel Libro sesto pienamente si disse, e sempre abbia in esso abbondevolmente letame, acciocchè non infastidisca i riguardanti per la magrezza. E acciocchè più pienamente diletti, l'adorni di cose disusate, onde si possano fare in essi certe cose naturali, le quali pajono miracolose a molti o a certi. Perocchè se prenderai lo sterco della capra e il cacherello con una lesina sottilmente scaverai, e vi metterai il seme del rafano, della lattuga, del nasturcio, della ruca e della radice, e fatto ciò, lo rinvolgi in letame e in picciola fossicella sotterri, il rafano s'accosta alla radice, e tutti gli altri con la lattuga insieme escon fuori, ciascuno col suo sapore. Anche se piglierai più porrine, e le legherai e metterale sotto, si farà un porro grandissimo di tutte. Anche se metterai senza ferro il seme della rapa nel capo del porro e porralo, si dice che smisuratamente cresce; ovvero che se si prendano molti semi e si mettano in uno stretto pertugio, crescerà il pullulamento di tutto in un porro grossissimo. E ancora cresceranno i cocumeri ovvero cedriuoli maravigliosamente, se porrai sotto il cocomero o sotto il cedriuolo o sotto la zucca un vasello d'acqua scoperto due palmi più basso. Anche sono alcuni, i quali nella canna, alla quale hanno prima tutti i nodi forati, innestano il fior del cocomero col capo della sua vite tagliato, secondo che

Alberto intende, e in quel luogo dicono, che nasce il cocomero di smisurata lunghezza disteso. Anche teme l'ulivo di tal maniera, che se gli si pone allato, si piega in modo d'un amo. Anche per tutte le volte che e' tuona, sì come spaurito, si rivolge. Anche se il suo fiore, stando nella sua vite, rinchiuderai in alcuna forma di terra cotta e la legherai, avrà il cocomero simigliante figura a quella del vasello predetto, cioè, che se vi sarà scolpito volto d'uomo, similmente il cocomero avrà quella figura, e così dell' altre forme, e tutte le predette cose afferma Virgilio e Marziale. Anche afferma Marziale cosa mirabile del bassilico, che alcuna volta dice, che fa i fiori porporini, alcuna volta bianchi, alcuna volta rosati: e se di quel seme si semina, spesso si muta quando in serpillo, e quando in sisimbrio. Anche dice Ermete, che la zucca piantata nella cenere dell'ossa dell' uomo, e innaffiata d'olio, in nove giorni farà frutto. Ed è maravigliosa cosa, che i semi che son nel vasello della zucca dalla parte di sopra nati, fanno le zucche lunghe e sottili: e quelli che nascono nel mezzo, fanno le zucche grosse, e quelli che stanno nel fondo le fanno late.

TAVOLA

DE' CAPITOLI

CONTENUTI IN QUESTO SECONDO VOLUME.

LIBRO QUINTO.



LIBRO SESTO.

LIBRO SETTIMO.

LIBRO OTTAVO.

ERRORI			CORREZIONI
P. 15	l. 23	allatto	allato
28	24	antiea	antica
31	12	con gemme lunghi	con gemme, lunghi
62	28	per tre anni	e per tre anni
78	24-25	e non noccioli	e non fanno noccioli
84	13	egli	gli
104	15-16	rimuovono	rimuovano
121	24	è	e
138	6	pongansi	pongasi
181	1	diuretica d'attrarre	diuretica. d' attrarre
224	26	pezzicore	pizzicore
227	4	ruginoso	rugginoso
235	20	opilazion	oppilazion
304	9	scaglioni	scalogni



